



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU MEZGİT

Pınar Mezgit 1 paket (özündürölmüş)
Isırgan otu ½ su bardağı (temizlenmiş ve çok ince kıyılmış)
Tereyağ 1 yemek kaşığı
Süt 3 bardağı
Dereotu 1 yemek kaşığı ince kıyılmış
Un 1 tatlı kaşığı
Limon suyu 1 tatlı kaşığı
Şeker bir tutam
Tuz 2 ay kaşığı
Soğan temizlenmiş ve ince küp doğranmış 1 yemek kaşığı

Geniş bir kap içersinde süt,un,limon suyu,tuz,şeker,dereotunu koyup çırpma teli yardımıyla karıştırınız.Orta ateşte ısıtılmış bir tava içersinde tereyağı eritiniz,soğanları koyup 1-2 dk kavurunuz. Isırgan otu ilave edip 2-3 dk pişiriniz, mezgitleri koyunuz üzerine süt karışımını koyup kaynamaya başaldıktan sonra üzerini kapatıp kısık ateşe alınız ve 13-15 dk pişiriniz.

