ISIRGANOTLU TARTOLET

Yarım kg. ısırgan otu
2 yumurta (birini sarısı ayrılacak)
1 çorba kaşığı sıvıyağ,
3 çorba kaşığı yoğurt,
yarım su bardağı sıvıyağ,
1 çorba kaşığı tepeleme un,
yarım paket kabartma tozu,
tuz

Isırganların yapraklı ve ince dallı kısımlarını alıp, kalın dalları atın. Kalan ısırganları yıkayım. Çok az su ilavesi ile ısırganları hafifçe pörsüyene dek haşlayın. Suyunu süzerek doğrayın. Yumurtaları, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ve tuz ekleyip, karıştırarak bekletin. Hamur için, 3 çorba kaşığı yoğurdu ve sıvıyağı karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip yoğurun. Tartölet kalıplarını margarinle yağlayıp, un serpin.
Hamuru çok ince olmayacak şekilde açın. Kalıplardan daha geniş ağızlı bir kase ile hamurdan yuvarlak parçalar kesip, kalıpların içine hamurları oturtun. Hamurların iç kısmına ısırganlı malzemeyi paylaştırın. Kalan hamurları arzuya göre üzerine çubuklar yapıp, çarpı şeklinde yerleştirin. Hamurların üzerine, ayırdığınız yumurta sarısını sürün, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin. Tartöletler ılındığında kalıptan çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21238 • adı:Isırganotlu Tartolet • gönderen:kaymak • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:27