



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTLU TARTOLET

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

Isırganların yapraklı ve ince dallı kısımlarını alıp, kalın dalları atın. Kalan ısırganları yıkayın. Çok az su ilavesi ile ısırganları hafifçe pörsüylene dek haşlayın. Suyunu süzerek doğrayın. Yumurtaları, 1 orba 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 paylaşın. 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.
