



KOLAY ISIRGANLI GÖZLEME

500 gr. ısırganotu
2 adet yufka
1 avuç çökelek peyniri
Tuz
Kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Isırganotu demetini ayıklayıp, bol suda yıkayın. Bir kaptan, doğradığınız ısırganotu ile 1 avuç çökelek peyniri, tuz ve kırmızı pul biberi karıştırın. Harmanladığınız karışımı yağladığınız yufkanın ortasına yerleştirip yufkayı katlayın. Yağsız tavada altı üstü pembeleşene kadar pişirin.

