



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ISIRGAN

Malzeme:

- 1 kg ısırganotu
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 100 gr Bizim Baldo Pirinç
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Isırganotlarını yıkayıp bol suda haşlayın. Haşlanmış olduğunuz ısırgan otlarını süzüp doğrayın ve suyunu sıkın. Sarımsağı ezin. Kırmızı ve sarı biberleri jülyen doğrayıp pirinç ve sarımsaklarla birlikte bir tencereye alın. Üzerine zeytinyağı ekledikten sonra doğranmış ısırgan otunu ilave edin. Hafifçe karıştırın. Kısık ateşte 5-10 dakika pişirip demlenmeye bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.