

ISIRGAN OTU BÖREĞİ

PORSİYON ADEDİ	5-6 KİŞİLİK	
HAZIRLIK SÜRESİ	30-40 DK	
ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI	Sudenaz Ebiloğlu	

MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ	YAPILIŞI VE PÜF NOKTALARI
İç Harcı İçin:			Öncelikle un yoğurma kabına alınır ardından ortası çukur hale getirilerek ve malzemeler eklenerek yoğrulur. Hamur kıvama gelince toparlanıp üzeri streç ile kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Isırgan otları temizlenip yıkandıktan sonra çok olmamak üzere doğranır, soğanlarda küp şeklinde doğranır. Daha sonra iç harç hazırlığına geçilir. Sıvı yağ ile birlikte soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, ısırganlarda eklenerek altı kısılıp kapağı kapatılır ve yaprakları sönene kadar kavrulur. Ardından tuz ve baharatlar da eklenerek kavrulur. Soğuduktan sonra içine lor eklenir ve karıştırılır. Hamurlar ince bir şekilde yufka halinde açılır. Fırına verilecek tepsinin dibi yağlanır ve üzerine yufka konulur konulan yufkanın üzeri tekrar yağlanır yeni bir yufka serilir ve yağlanıp iç harç eklenir. Üzeri için hazırlanan sosun yarısı harcın üzerinde gezdirilir. Üzeri tekrar yufkayla kapatılır bu işlem tekrar devam eder iç harcın üzerine konan son yufkanın sos gezdirilir daha önce ısıtılmış olan 180 derece fırında pişirilir.
Isırgan Otu	1	Demet	
Soğan	2	Adet	
Zeytinyağı	1/2	Su bardağı	
Hamuru için:			
Un	Yarım	Kilo	
Tuz	1	Çay kaşığı	
Zeytinyağı	Yarım	Su bardağı	
Su	Alabildiği kadar		
Üzeri için:			
Yumurta	1	Adet	
Yoğurt	1	Kase	
Zeytinyağı	1/2	Su bardağı	