Bartın yumurtalı ısput yemeği

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Isput
1,5 kg	Su 7½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
440 g	Soğan 4 adet
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
200 g	Yumurta 4 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Isputları iyice yıkayın, kökün dış kabuğunu kesip ayıklayın ve 2-3 cm boyunda doğrayın.
2. Doğranmış ısputu tencereye alın, suyu ve ilk tuzu ekleyip haşlayın. Süzgeçte süzüp ılımaya bırakın.
3. Soğanları doğrayın, yağda pembeleşinceye kadar kavurun.
4. Karabiberi ve ikinci tuzu serpin, yumurtaları kırıp pişirin.
5. Yumurtalar pişince süzdüğünüz ısputu ekleyip karıştırın. Kısık ateşte 15 dakika daha kavurun, ocaktan alıp sıcak servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1047 (Bartın Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/bartin-yumurtali-isput-yemegi