Isırgan sallandırması

3 kişilik

Malzemeler

440 g	Dalgan (ısırgan otu)
46,1 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
90 g	Domates salçası ½ su bardağı
9 g	Sarımsak 3 diş
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
1,5 kg	Su 7½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Isırganı ayıklayıp yıkayın. Suyu kaynatın, tuzu ekleyip ısırganı atın ve yaklaşık 15 dakika haşlayın; saplar yumuşayınca süzüp soğumaya bırakın.
   15 dk
2. Küçük bir tavada yağı kısık ateşte ısıtın, salçayı ve iri doğranmış sarımsağı ekleyip birkaç dakika kavurun.
3. Soğuyan ısırganı tabağa alın, sıcak sosu üzerine gezdirip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Ekincek, S., Yöresel Yemek Reçetelerinin Derlenmesi: Bilecik Yenipazar Örneği (2022)
tatname.com/tr/tarif/isirgan-sallandirmasi-bilecik-yenipazar