



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Düğürçük Köftelik Bulgur 4 Su bardağı

ceviz Döğülmüş Ceviz 2 Su bardağı

domates 3 kilo

soğan 2 adet

maydanoz 1 demet

reyhan (fesleğen) 2 dal

Yeşil biber 3 adet

tuz 1 çorba kaşığı

kırmızıbiber 1 çorba kaşığı

GARNİTÜR OLARAK:

Haşlanmış lahana yarım kilo

Haşlanmış lahana yaprak yarım kilo

Haşlanmış lahana soğan yarım kilo

Marul 2 adet

domates 7 adet

Yeşil biber yarım kilo

YAPILIŞI:

1) Domatesler yıkanıp, rendelendikten sonra düğürçük ile karıştırılır.

2) Bu karışım beklerken içine kıyılmış soğan, reyhan, yeşil biber, tuz ilave edilerek iyice yoğurulur.

3) Düğürçükler yumuşayınca cevizi de ilave edilir.

4) Biraz daha yoğurulunca isteğe göre bir kısmı sıkma (köfte halinde) yapılır ve servise sunulur (Sıkmalar soğan puyazı, turşu, domates, salatalık, marul ve biber ile birlikte yenilir).

5) Diğer kısmına soğuk su ilave edilerek iyice ezilir, çorba kıvamına gelince servise hazır olur.

6) Servis yapılırken üzerine ezilmiş ceviz, kıyılmış maydanoz, kırmızı biber ve istenirse tuz da ilave edilerek yenmeye sunulur. Hazırlanmış olan lahana, yaprak, soğan, domates, salatalık gibi sebzeler ile birlikte yenir.