BATIRIK (KARAMAN)

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı rendelenmiş domates
2 adet rendelenmiş kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı tahin
yarım demet maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz

Bulgurun üzerine domates, soğan eklenir, bulgur yumuşayana kadar ovulur. Sonra salça, reyhan, kırmızı biber ve tuz katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Bu arada başka bir kapta tahin, orta ateşte kavrulur, rengi değişmeye başlayınca ateşten alınır ve batırığa eklenir. Tahin de homojen olarak harca yayıldıktan sonra, ince kıyılmış maydanoz eklenir, köfte şekli verilir.

Not: Batırık daha fazla domates kullanılarak ve buz eklenerek sıvı şekilde yaz aylarında çorba gibi tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:52683 • adı:Batırık (Karaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:43