



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

300 gr. Yer Fıstığı
200 gr. Susam
400 gr. Döğürcük (İnce Bulgur)
1 Adet (Orta Boy) Kuru Soğan
10 gr. Biber Salçası
1,5 kg. Domates
50 gr. Domates kurusu
1 kg. Salatalık
100 gr. Yeşil Biber
1 Demet Maydanoz
100 gr. Nane
6 Dal (taze) veya 20 gr. (kuru) Fesliken (fesleğen)
1/2 Lahana (beyaz) veya 10 yaprak (yeşil Lahana)
250 gr. Taze veya suda bekletilip tuzu giderilmiş salamura yaprak
20 gr. Tuz
1 lt. Su

Yer fıstığı ve susam kavrulur (yanmamasına dikkat edilmeli, susamın sıçrama özelliği nedeniyle ağzı kapalı kavrulmalıdır), soğuması için bekletilir.

Lahana ve bağ yaprağı ayrı tencerelerde haşlanır (pişme süreleri farklı olduğu için ayrı pişirilir).

Domates rendelenir veya çok ince doğranır, birkaç domates ise dilimlenir.

Salatalığın bir kısmı çok ince doğranır, bir kısmı ise dilimlenir.

Yeşil tatlı biber ince doğranır.

Maydanoz, nane, yeşil biber, yeşil soğan ve fesliken ince doğranır (nane ve feslikenin tazesini bulunamazsa kurutulmuşu da kullanılabilir).

Haşlanan lahana ve bağ yaprağının bir kısmı (az) bütün halde bırakılır, (batırığın sıkmasını yemek için), kalanı (çok) ise ince doğranır.

Kavrulup soğutulan yer fıstığı ve susam yağı çıkacak şekilde mutfak robotu yardımıyla çekilir (ezilir) (ayrı ayrı).

Batırık tepsinine döğürcük (ince bulgur) kişi başı bir avuç olarak konulur, domates kurusu ilave edilir, domates kurusunun üzerinde sıcak su gezdirilir.

Bir adet kuru soğan ince doğranır, biber salçası ilave edilir, soğanın üzerine biraz tuz serpilerek önce soğan ovulur, rendelenen domatesten birkaç yemek kaşığı ilave ederek ovmaya devam edilir, kurudukça domates rendesi ilave edilir ve ovulur.

Döğürcük biraz yumuşayınca maydanoz, nane, fesliken eklenir biraz daha ovulur.

Bir limonun suyu konulur biraz daha ovulur.

Tadına bakılır, döğürcük iyice yumuşamış ise ince doğranmış salatalık, yeşil biber, yeşil soğan ilave edilip biraz karıştırılır, bir miktar bir tabağa ayrılır, bu ayrılan kısım "sıkma" olarak adlandırılır ve kenarına bütün bırakılan lahana ve bağ yaprağı konulur.

Geri kalan kısım yavaş yavaş sulandırılır ve ovmaya devam edilir, kıvamı çok kuru ya da çok sıvı olmamalıdır.

Sıcak aylarda soğutulmuş su ilave edilir, kış aylarında ise normal su ilave edilir.

Limon suyu ve tuz, ilave edilir.

Çukur tabaklara konulan sulu kısmın üzerine iri doğranmış salatalık, domates ve ince kıyılmış lahana ve bağ yaprağı ilave edilerek servis edilir.

Sıkma bulunan tabak da masaya konur, isteyen önce veya batırığı içtikten sonra sıkmasından (genellikle de önce) yiyebilir.

Not: Batırık, soğuk içilen, çorba görünümlü, genellikle hanımların kabul günlerinde ikram ettikleri, evlerde isteğe bağlı olarak öğün yerine de geçen bir yiyecektir.

Batırığa konulan yer fıstığı ve susam karışımı "iç", batırığın tüm malzemeleri ise "batırık gaytı" olarak adlandırılır.

Batırığa konulan "iç" biraz değişiklik gösterebilir, örneğin çok eskiden fıstık-susam karışımına "kendirik" adı verilen kenevir tohumu kavrulup dövülerek ilave edilirdi.

Batırık önce Ermenek'te ortaya çıkmış oradan Mersin'e gelmiştir. Ermenek'te "Batırma" olarak telaffuz edilir, "iç" olarak ceviz kullanılır, ayrıca yağsız, tıpkı çiğköfte kullanılan iki üç kez çekilmiş et kullanılarak ta batırık yapılır ve "etli batırık" olarak adlandırılır. Mersin ve ilçelerinde (özellikle Gülnar, Silifke, Anamur ve Erdemli) yer fıstığı ve susam, Mersin merkezde ise sadece tahin kavrulur "iç" olarak kullanılmaktadır. Bu "iç" farklılığının nedeni ise cevizin Ermenek'te, yer fıstığı ve susamın Silifke, Anamur'da bol miktarda

yetiştirilmesidir. Bir de [?iç?] kullanılmadan bol domatesli olarak yapılan batırık vardır ki; [?dul batırık?] olarak adlandırılır. Böyle bir batırık çeşidinin ortaya çıkma nedeni olarak; eskiden evlerde yer fıstığı, susam, ceviz çok miktarda bir defa alınıp bütün yıl diğer alıma kadar kullanıldığı için, bazen bu malzeme yetmediğinde hanımların yaratıcılıklarını kullanarak [?dul batırık?] yarattığı düşünülebilir, ya da ekonomik nedenlerle [?iç?] pahalı olacağı için böyle bir çözüm bulunmuş olabilir. Tahinin kullanılma nedeni ise; fıstık ve susamın dövülmesi (dövülmesi, çekilmesi) gerektiği için bu imkanı bulamayanların kolay bir yöntem olarak tahini kavurup koydukları düşünülebilir, zaten tahinin özü de susamdır.

Batırık yapımında yaygın bir yanlışlık bulunmaktadır; bazı internet sitelerindeki tariflerde [?ince bulgur sıcak suyla ıslatılıp bekletilir?] denilmektedir. Bu yanlış bir işlemdir, eskiden evlerde bırakın düğücüyü ıslatmayı, batırık bittikten sonra bekleyince [?şişer?] (bulgurun şiştiği anlamında) denilir ve içilmezdi, beğenilmezdi, bulgur pilavı gibi olmuş diye küçümsenirdi. Domates kurusu kullanıldığında domates kurusunun yumuşaması için sadece onun üzerine iki-üç yemek kaşığı kadar sıcak su dökülür, diğer malzemeler hazırlanıncaya dek bekler. Damak tadına göre küçük farklılıklar bulunabilir; bazı kişiler hiç salça kullanmazlar bol domates ile yaparlar, bazıları ise çok az miktarda sadece biber salçası ve yine bol domates koyabilirler. Domates kurusu eskiden kışın domates olmadığı için kurutulup dövülmüş (dövülmüş) halde tüketilirdi, günümüzde domates bol olduğu halde özel bir tad verdiğini düşünerek mutlaka domates kurusunu da kullananlar vardır. Değişik tad olarak ince doğranmış marul veya dereotu da koyanlar olabiliyor .

Eskiden yer fıstığı ve susam [?dibek?] adı verilen oldukça büyük, tahtadan yapılmış bir aletle dövülürdü (dövülürdü), sonraları dibeğin oldukça küçüğü yapıldı [?havan?] olarak adlandırıldı, ancak havan tahtadan değil metalden yapılmıştır. Apartman yaşamı başladıktan sonra gürültü olacağından, hem de elektrikli mutfak robotu kullanımı yaygınlaştığı için, günümüzde havan çok fazla kullanılmamaktadır,

Batırık için, [?ilk içenlerin pek hoşuna gitmez, ancak tadına alışınca beğenilir?] düşüncesi yaygındır. Aslında vitamin değeri yüksek bir yiyecektir ve insülin direnci sorunu olan kişiler için fazla tüketmemek kaydıyla yararlıdır. Biraz acılı olması ya da yanında süs biberi ile tüketilmesi önerilir. Üzerine konulan lahana mevsime göre değişiklik gösterir, kışın beyaz göbek bağlamış lahana, yazın ise göbek bağlamamış yeşil renkteki lahana yaprakları tercih edilir, lahana yapraklarının ortasındaki damar kısmı [?hürtmek?] olarak tabir edilir ve iyice haşlanıp doğrandığında batırığa çok güzel bir lezzet verir. Lahana, eskiden [?ilahana?] olarak telaffuz edilirdi, batırığın üzerine, yaz aylarında bahçesi olup patlıcan yetiştirenler bahçeden kopardıkları [?tazecik?] patlıcanı da çiğ olarak doğrarlar, ayrıca bütün kuru soğan soyulup haşlanır ve batırığın üzerine doğranarak tüketilirdi. Günümüzde bu tür bir ağız tadına alışık olanlar zaman zaman bu ilaveleri de yapmaktadırlar.