



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK (MERSİN)

Kullanılacak Malzemeler

1 ay kaşığı kırmızı biber
Tuz, karabiber
3 orba kaşığı limon suyu
4-5 taze soğan
1 orba kaşığı salça
2 orta boy domates
1,5 su bardağı bulgur
1,5 su bardağı tahin
1 orta boy soğan
1 ay kaşığı kimyon
1 demet maydanoz
2 orba kaşığı susam
2 orba kaşığı sıvıyağ

Hazırlanma Şekli

Kuru soğanı doğrayın, soyup ince kıyın. Yeşil soğan ve maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup küçük doğrayın. Bulgurun üstüne 2 su bardağı kaynar su dökün. Tencerenin kapağını kapatın 15-20 dakika demlendirin. Demlenen bulgurun içine kuru soğan, kimyon, susam, tuz, domates, karabiber, salça, yeşil soğan, maydanoz, kırmızı biber ve tahini karıştırıp hamur gibi yoğurun ve sıvıyağı ve limon suyu ekleyin. Biraz daha yoğurun. Elinizle sıkarak köfte şekli verin. Marul yapraklarının içine koyarak servis yapabilirsiniz. Yanına turşuda koyabilirsiniz.

NOT: Batırık ismi aynı olsada yörelere göre içindeki malzemeler değişebilir. İçel'de fıstık da konur. Ermenek'te içine dövülmüş ceviz içi konur. Seydişehir'de sade olarak yapılır. Malatya bölgesindeki batırık başka tarifle yapılır. Bu bölgelerde kışın kurutulmuş domatesle yapılır. İçel'de susamın diğer adı KİNCİdir.