



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK (SEYDİŞEHİR KONYA)

2,5 Su bardağı ince bulgur
3 Su bardağı ılık su
1,5 Su bardağı tahin
150 gr kuru soğan
3 Orta boy (250 gr) domates
1/2 yemek kaşığı domates salçası
6-7 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1/2 Su bardağı limon suyu (isteğe bağlı artırılabilir)
2,5 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1,5 Tatlı kaşığı kimyon

Bulguru derin tepsiye koyunuz ve ılık suyla ıslatıp, kapağı kapatarak 20-25 dakika bekletin.

Soğanı soyup ince kıyın. Yeşil soğan ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup küçük doğrayın.

Bulgura kuru soğanı, salçayı, domatesi, kimyon ve kırmızı biberi katarak yumuşayınca kadar yoğurun. Tahini katıp tekrar yoğurun. Yeşil soğan, maydanoz, tuz, limon suyu katıp karıştırın.

Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte şekli veriniz, marul (turşu veya domates salatasıyla da servis yapabilirsiniz) ile servis ediniz.

Not: Tarifi Seydisehir'e aittir. Ermenek'de batırık, dövülmüş ceviz içiyle, İçel'de ise kinciyle (susamla) veya yer fıstığıyla yaparlar. Malatya -BATIRIK- denilen yiyecek bunlardan tamamen farklıdır. Kış aylarında kurutulmuş domatesle yapılan batırığın tadı çok güzel olur.

