



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BATIRIK (KARAMAN)

Fatma Ünlükuş

Düğürçük ile rende domates karıştırılır üzeri kapalı dinlendirilir.

İnce kıyılmış soğan, reyhan, kıyılmış yeşilbiber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur.

Düğürçükler yumuşayınca kavrulmuş tahin, ceviz de ilave edilir.

Biraz daha yoğrulunca isteğe göre birazı köfte şeklinde sıkılır.

Sıkma doğranmış biber ve domates, piyaz soğan, doğranmış salatalık, turşu ve marul ile tüketilir.

Geri kalan karışıma soğuk su eklenir ve çorba kıvamına gelene kadar iyice ezilir.

Üzerine kıyılmış ceviz, maydanoz ve kırmızı biber serpererek, lahana, asma yaprağı, piyaz soğan, doğranmış domates ve salatalık gibi sebzeler ile birlikte yenir.