



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK (KARAMAN)

Duru köftelik bulgur 3 su bardağı
Su (sıcak) 2 su bardağı
Tahin 3/4 su bardağı
Domates 3 orta boy
Yeşil biber 5 orta boy
Yeşil soğan 5 orta boy
Maydanoz 1 demet
Soğan 1 orta boy
Salça 1 yemek kaşığı
Biber Salçası 1/2 yemek kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Reyhan (taze) 6 dal
Tuz 2 tatlı kaşığı
Ceviz içi 1/2 su bardağı

Bulgur geniş bir kaba konur, üzerine sıcak su dökülür, ağzı kapatılarak 15 dakika kadar bekletilir. Tahin pembeleşinceye kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Bütün sebzeler yıkanır. Biberler küçük küçük doğranır. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Biber ve soğan bulgura ilave edilir ara sıra ıslatılarak iyice ovulur. Rendelenmiş domates, salçalar pul biber doğranmış reyhan ve tuz atılarak yoğurmaya devam edilir. Tahin ve dövülmüş ceviz içi, ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak oval şekil verilir. Soğan piyayazı, marul, salatalık, domates, turşu, haşlanmış yaprak ve lahanaya gibi yiyeceklerle servis yapılır (K.K.Bayraç).

NOT: Karaman ve Mersin yörelerinde yaygındır. Konuklara ikram edilen yiyeceklerin başında gelmektedir. Taze domates bulunmadığında, kurutulmuş ve dövülmüş domates kurusu, su ile bir taşım kaynatılarak bulgur ilave edilir.

