



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BATIRIK (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Düğü (bulgur) 3 su bardağı  
Tahin  $\frac{3}{4}$  su bardağı  
Su (sıcak) 2 su bardağı  
Kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı  
Afyon (haşhaş)  $\frac{4}{5}$  su bardağı  
Karabiber  $\frac{1}{2}$  tatlı kaşığı  
Kenevir  $\frac{1}{2}$  su bardağı  
Limon suyu  $\frac{1}{5}$  su bardağı  
Sıvıyağ  $\frac{1}{2}$  su bardağı  
Maydanoz (Kıyılmış) 1 demet  
Soğan 1 büyük boy  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Salça 1 yemek kaşığı

Düğünün üzerine sıcak suyu dök, kapağı kapat, beklet. Afyonu ve keneviri, kavur, soğuyunca makede çek ya da ez. Yağla soğanı pembeleştir, salçayı koy kavur, düğünün üzerine dök. Tahini kavur unu da koy. Kırmızıbiber, karabiber, tuz ve limon suyunu koy, yoğur. Maydanozları ilave et, karıştır. Ceviz büyüklüğünde parçala, avuç içinde sıkarak oval şekil ver. Soğutmadan servis yap.

Not: Toplu misafir geldiği zaman yapılan bir yiyecektir. Tahin, afyon ve kenevirin birlikte kullanılması ilginçtir.

