



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATIRIK (KONYA)

1 kg köftelik bulgur
1 ½ kg domates
2 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı kuru domates (kış aylarında)
2 adet kuru soğan
250 gr susam
1 demet maydanoz
250 gr tussuz yerfıstık içi
250 gr ceviz içi
1 küçük beyaz lahana
½ kg salatalık
3,4 adet limon
1 çay bardağı kendir tohumu
2 yemek kaşığı doğranmış reyhan
Yanına:
Kuru biber
Yeşil biber
Asma yaprağı

Kuru domatesler sıcak suya bastırılır.

Bir adet kuru soğan ile kuru biberler haşlanır.

Lahana yaprakları ile asma yaprakları haşlanır.

Susam kavrulur, fıstık içi , kendir tohumu ve ceviz içi ile beraber rondodan geçirilir.

Maydanoz, salatalık, domates doğranarak hazırlanır.

Köftelik bulgur tepsiye alınarak doğranmış kuru domates ve doğranmış çiğ domatesin yarısı ile yoğrularak yumuşatılır.

Susam, kendir tohumu, fıstık içi ve ceviz içi eklenerek biraz daha yoğrulur.

Kalan 1 adet kuru soğan doğranarak salça ile iyice ovularak karışıma eklenir.

Maydanoz, salatalık, reyhan domates ilave edilerek yoğurmaya devam edilir.

Kuru yenecekse elle şekil verilerek marul konmuş tabağa alınır, yanında kuru biber, yeşil biber, asma yaprağı, haşlanmış soğan ve lahana ile servis edilir.

Sulu yenecekse doğranmış lahana limon suyu buz kalıpları ve soğuk su eklenerek karıştırılır kaselere alınarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145940 • adı:Batırık (Konya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:37