



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATIRIK (MERSİN)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

- 1 Su Bardağı İnce Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Adet Küçük Boy Kuru Soğan
- 2 Adet Domates
- 2 Salatalık
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1/2 Demet Nane
- 3 Dal Taze Soğan
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 Çay Bardağı Limon Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 5 Su Bardağı Soğuk Su
- 2 Çay Bardağı Sıcak Su
- 2 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 5 Yaprak Marul
- 1 Çimdik Tuz

Bulguru 2 çay bardağı sıcak suyu ıslatın. Bulgurlar şiştikten sonra hazır demektir.

Tüm sebzeleri incecik doğrayın. Soğanı rendeleyin.

Bulgurlu karışıma soğan ve salçayı ekleyerek karıştırın.

Domatesi, salatalığı, taze soğanı, naneyi ve maydanozu ekleyip karıştırın.

Baharatları ve nar ekşisini ekleyip, karıştırmaya devam edin.

Susuz tüketmek istiyorsanız elinizi hafif ıslatarak küçük parçalar alın ve köftelik şekil verip, marulların üzerine dizin. Sulu tüketecekseniz 5/6 bardak su ekleyin ve karıştırın.

Üzerine ince doğranmış marulları, domatesleri ve salatalıkları ekleyip servis edin.

