



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BATIRIK

1 su bardağı kısırlık bulgur  
Yarım ay bardağı tahin  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 adet kuru sođan  
2 adet domates  
2 adet salatalık  
Yarım demet maydanoz  
2 adet yeşil biber  
Yarım demet nane  
3 dal taze sođan  
Yarım ay bardağı zeytinyağı  
Yarım ay bardağı limon suyu  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 ay kaşığı kimyon  
5 su bardađı sođuk su  
2 ay bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
Marul  
Tuz

Domates, biber, salatalık ve yeşillikleri ince ince doğrayın.  
Soğanı rendeleyin ve kenara alın.  
Bulgurun üzerine sıcak suyu döküp kabarmasını bekleyin.  
Bulgurlar kabarıırken tahini bir tavada ısıtıp bulgura ekleyin.  
Kimyonu, soğanı, salçayı ve sebzeleri de ilave edip harmanlayın.  
Baharatları ve nar ekşisini de ilave edip ezmeden güzelce karıştırın.  
Son olarak 5 su bardađı suyu ekleyip marulla servis edin.

Not: Dilerseniz suyu eklemeyen, küçük köftelikler yaparak da batırığı servis edebilirsiniz.

---