



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRIK

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytin Yağı 1 Kahve Fincanı
Nane 1 Tutam
Kimyon 1 Çay Kaşığı
Maydanoz 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Tatlı Kaşığı
Limon Suyu 1 Kahve Fincanı
Marul 3 Yaprak
Su 6 Su Bardağı
Nar Ekşisi 1 Adet
Köftelik Bulgur 1 Su Bardağı
Sivri Biber 2 Adet
Domates Salkım 2 Adet
Kurutulmuş Domates 1 Adet
Beyaz Lahana 1 Adet
Taze Soğan 3 Adet
Gümüş Soğan 1 Adet
Biber Salçası 1 Çorba Kaşığı
Salatalık 2 Adet
Tahin 1 Fincan
Dolmalık Fıstık 1 Adet

Tüm sebzelerimizi yıkayıp hazırlayalım.
Tahini küçük bir tava da biraz kavuralım.
Bulguru 1,5 çay bardağı sıcak su ile ıslatalım.
Yerfıstığımızı küçük parçalar haline getirelim.
Tahin bulgur yerfıstığı ve kimyonu derin karıştırma kabında karıştıralım.
Salatalıklar domatesler biber taze soğanlar nane maydanozlar ve marullar ince ince doğranır.
Bulgur karışımına kuru soğanı rendeleyin, salçayı ekleyin.
Önceden ıslatılmış yumuşamış domatesleri de katabilirsiniz.
Karışıma nane ve maydanozu da ekleyin.
Yeşil biber, taze soğan, nane maydanoz domates salatalık zeytinyağını limon suyunu, pul biberini tuzu ilave edin.
Elinizle çok fazlada ezmeden karıştırın.
Çukur tabağa aldığınız batırığı arzu ederseniz ince kıyılmış marul ve haşlanmış kıyılmış lahana ile de servis yapabilirsiniz.

