



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRMA (ERMENEK KARAMAN)

<https://ermenek.bel.tr>

Kişi başına bir çay bardağı ince bulgur (dügürçük)
Yeteri kadar olgun domates
1 baş büyük soğan
2-3 adet yeşil biber
Yarım veya bir demet maydonoz
1 bir dal fesleğen (fazlası acı tad verir)
1 su bardağı dövülmüş iç ceviz (fıstık, susam veya kendir de kullanılabilir)
Tuz
Yeterli miktarda 1.5-2 lt su

Domatesler soyulur ince ince doğranır veya rendelenir. Soğan , maydonoz, fesleğen ve biber çok ince bir şekilde doğranır ve ince bulgur yani düğürçükle bunlar tuz ilave edilerek yoğrulur. Düğürçük biraz yumuşayınca ceviz içi ilave edilerek biraz daha yoğrulur. İstenirse su katmadan biraz sıkma ayrılır (sıkma:Çiğ köfteden biraz büyükçe parçalar) daha sonra buna su ilave edilerek sulandırılır ve karıştırılır. Yanında maydonoz, marul, kıvırcık, tere, roka, domates ,salatalık, yeşil biber, taze veya kuru soğan, lahanaya veya asma yaprağının haşlanmış ile servis yapılır.

Not: Ermenek bölgesine ait bir yemektir ve daha çok yazın tüketilir. Yapılış ve damak tadına göre Cevizli, Etli ve Deli Batırık olarak sınıflandırılabilir. Delisinin farkı ceviz veya benzerlerinin olmamasıdır. Etlisi ise daha çok Ermenek'te yapılır bir nevi sulandırılmış çiğ köfte gibidir.