



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRMA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 su bardağı köftelik bulgur
2 deste tevek (asma yaprağı)
1 adet domates
1 adet biber
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı kavurma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1/4 demet taze reyhan
1 adet limon
Pul biber
Tuz
Su

Haşlanan asma yaprakları tencereden alınarak soğumaya bırakılır.

Bir tavada küçük doğranmış kuru soğan, kavurma ve tereyağı ile birlikte kavrulur. Soğanlar pembeleşince salçaları eklenir ve kavrulmaya devam edilir.

Tencerede ki asma yapraklarının suyu salçanın üzerine dökülerek kaynatılır. Kaynayan salçalı suya bir limonun suyu ve pul biber eklenir.

Sulu yenen bir yemek olduğu için suyun az olması durumunda ilave su eklenebilir. Domates, biber, yeşil soğan, maydanoz ve taze reyhan küçük küçük doğranır. Bulgur genişçe bir tepsiye dökülerek ocağa alınır.

Kaynayan salçalı sudan birkaç kepçe alınarak bulgurlar ıslatılır.

Orta ateşte bulgurlar suyunu çekinceye kadar karıştırılır ve ocaktan alınır.

Ocaktan alınan bulgura doğranmış yeşillikler ve sebzeler eklenir.

Kaynamakta olan salçalı suyun kalan kısmı bulgurların üzerine dökülür.

Asma yaprakları ile birlikte servis edilir.



