



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATMAN YEMEKLERİ

İçli Köfte

Batman usulü içli köfte, zahmetli yemekler arasında olmasına rağmen yöre halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir. Batman usulü köfte haşlanarak yapılmaktadır. İçli köftenin dış malzemesi ince bulgur, irmik, tuz ve kişnişten oluşmaktadır. İç harcında ise soğan, kıyma, maydanoz, karabiber, yenibahar ve isteğe göre ceviz bulunmaktadır.

Perde Pilavı

Perde pilavı, Batman'ın meşhur yemeklerinden birisidir. Pilavın ana harcında pirinç, tavuk, baharat, kuş üzümü ve badem bulunmaktadır. Oluşturulan harcın dışına yapılan hamur kaplanarak pişirilir. Perde pilavını ilde çeşitli lokanta ve restoranlarda yemek mümkündür.

Mumbar Dolması

Batman'ın meşhur yemeklerinde biri olan mumbar dolması, bağırsaktan yapılmaktadır. İç temizlenen bağırsağın içine bulgurdan yapılan harç doldurulup pişirilir. Mumbar dolmasını Batman'da çeşitli lokanta ve restoranlarda bulmak mümkündür.

Kuru Dolma

Yaz dönemleri kurutulan patlıcan ve biberlerden oluşan dolma türüdür. Batman'ın vazgeçilmez tatlarından birini oluşturmaktadır. İç harcında pirinç, kuzu kuşbaşı, baharat, salça ve soğan konulur. Haşlanan kuru patlıcan ve biberler doldurularak pişirilir. Yapımı biraz zahmetli olsa da lezzetli bir yemek türüdür.

Kaburga Dolması

Batman'ın geleneksel mutfak lezzetlerinden birisidir. Yapım aşaması zor ve zahmetli olan kaburga dolması, ilin severek tükettiği lezzetlerinden biri olmuştur. Kaburganın içine kuzu kuşbaşı, pirinç, baharat, maydanoz ve badem içinden oluşturulmuş harç konulur ve üstüne yoğurt, salça ve yağdan oluşan sos sürülür. Ağır ağır pişirilir.

Ayran Çorbası

Çorba türlerinden olan ayran çorbasının Batman'a özgü özelliği, soğuk yenmesidir. Yörede sıkça tüketilen ve vazgeçilmeyen çorbalar arasındadır. Ayran çorbası, buğday ve yoğurttan oluşmaktadır. İsteğe göre üzerine pekmez veya tuz dökülebilir. Evde kolayca hazırlanabilecek çorba türüdür.

Tandır Ekmeği

Tandır ekmeği Batman yöresinin vazgeçilmez hamur işleri arasında yerini almaktadır. Tandır fırınlarında pişen ekmeğin doyurucu, tok tutan ve lezzetli olduğu için çok tercih edilmektedir. Genellikle kırsal alanda kadınlar daha çok yapmaktadır. Tandır ekmeğinin ortası delik, susamlı ve susamsız çeşitleri de bulunmaktadır.

Şam Böreği

Batman'ın hamur işlerinden bir tanesidir. Açılan hamurun içine kıyma, soğan, sarımsak, pul biber ve tuzdan oluşan harç konularak yağda pişirilir. İsteğe göre de sac tavada yapılır. Evde kolayca yapılabilecek hamur işleri arasındadır.

Batman Türlüsü (Tırşık)

Batman'ın geleneksel mutfağından olan tırşık, etli yemek türlerindendir. İçinde kuzu eti, sarımsak, salça, patlıcan, domates, biber ve yağ bulunmaktadır. Yapım aşaması biraz uğraştırıcı olsa da, yörede tercih edilen yemekler arasındadır.

