



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BATMAN USULÜ KÜTÜLK

### Malzemeler:

1 kg. ince bulgur

2 lt. su

İç malzemesi için:

500 gr. kuşbaşı et

5 kuru soğan

1 domates

Maydanoz

2 su bardağı pirinç

1 su bardağı şehriye

Tuz

Kekik

Sıvıyağ

Sıkılmış yarım limon suyu

### Yapılışı:

Önce bulgur kaynar su azar azar ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulduktan sonra 15 dk. dinlendirilir. Bu arada tavaya sıvıyağ konulur ve kuşbaşı etler kavrulmaya başlanır. Daha sonra maydanoz, tuz ve baharatlar konur ve bu şekilde iç malzemesi hazırlanmış olur. Şehriyeler ayrı bir yerde kavrulur. Pembeleşince 2 su bardağı pirinç ilave edilerek pilav gibi pişirilir. (Suyu bol olmalı ki piştikten sonra süzmesi kolay olsun.) Pilav şeklinde hazırlanan bu malzeme piştikten sonra süzülür, sonra, daha önce hazırlanan etli harca karıştırılır. Hamur şeklinde yoğrulan bulgurlu malzemeden limon büyüklüğünde parçalar alınır ve içili köfte gibi içi oyularak bu hazırlanmış malzemeden doldurulur. Ağız içli köfte gibi aynı şekilde kapatılır. Bir tencerede su kaynatılır ve hazırlanan bu kültükler kaynar suda pişmeye bırakılır. Pişince suyun içinden alınır. Son olarak bir tavada sos hazırlanır. Margarinin içine pulbiber konur ve kızartılır. Sos üzerine dökülerek ikram edilir.