

Batirik

Malzemeler

2.5 su bardagi esmer bulgur

2 su bardagi tuzsuz yer fistigi

Yarim su bardagi susam

1 cay bardagi tahin

1 sogan

1 demet maydanoz

1 demet nane

2 yesil biber

3-4 taze sogan

3-4 taze sarimsak

3 domates

2 salatalik

2-3 yaprak marul

2 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

1 tatli kasigi aci biber salcasi

1 limon

1 cay bardagi zeytinyagi

2 yemek kasigi nar eksisi

Yapilisi

Bulgur soguk suyla ıslanir. Bir tavada yer fistigi kavrulur. Baska bir tavada susam kavrulur. Fistik ve susam rondoda cekilir. Tahin de kavrulup sogumaya birakilir. Rondodan cekilmis sogan ve salcalar ve minik dogranmis 2 domates bulgura eklenir. Yogurulan karisima tahin, susam ve fistik eklenir. Kiyilmis maydanoz, nane, ince dogranmis biber, domates, taze sarimsak, marul, salatalik, limon suyu, zeytinyagi ve nar eksisi eklenip karistirilir. Mercimekli kofte gibi sikilarak servis tabagina alinir.