

Batirik

Malzemeler

1 su bardagi Bulgur(ince ,esmer)
1/2 cay bardagi Tahin
1 cay bardagi Yerfistigi(kavrulmus)
1 Corba kasigi biber salcasi
Kuru domates (arzuya gore)
1 adet kuru sogan
2 Adet domates
2 Adet salatalik
Yarim demet maydanoz
Yarim demet nane
2 adet yesil biber
3 yaprak marul
3adet taze sogan
Lahana (kiyilmis arzuya gore,haslanmis)
1/2 cay bardagi zeytinyagi
1/2 cay bardagi limonsuyu
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
1 cay kasigi kimyon
5-6 su bardagi soguk su
2 cay bardagi sicak su
Nar eksisi
Tuz

Yapilisi

Tum sebzelerimizi iyice yikayip ,hazirlayalim.Tahini kucuk bir teflon tavaya alip hafif kavuralim,bulgurumuzu 1,5 cay bardagi sicak su ile islatalim,yerfistigimizi robottan gecirelim veya bildiginiz yontemle kucuk parcalar haline getirelim.Tahin,bulgur,yerfistigi,kimyonu derin yogurma kabinda kasikla iyice karistiralim.

Bu tarifi ozelligi tum sebzelerin en ince boyutta ve kucuk boyutta dogranmasidir.Salataliklar caciklik,domatesler minik kup,biber, taze soganlar,nane maydanoz,marul ince kiyilmis sekilde hazirlayalim.Bulgur karisimimize kuru sogani rendeleyin,salcayi ekleyelim.Karisimi 1-2 dakika birer tutam nane ve maydanozla yoguralim,sebzeleri hirplamadan su sira ile ekleyelim.Yesil biber ,taze sogan,nane, maydanoz,domates, salatalik.Zeytinyagi limon suyunu,pul biberi,tuzunu ekleyelim.Elimizle hafifce karistiralim.Batirigi ,susuz tuketmek istiyorsaniz,kisir halindeyken bir tabaga ayirin,kalanini soguk suyla sulandirin.Tamamini sulandirmek icin 5-6 bardak su ekleyin.Eksiden hoslaniyorsaniz nar eksisini ekleyin.Cukur tabaga aldiginiz batirigi ince kiyilmis marul veya lahana ekleyerek servis yapalim.Afiyet olsun:)