

Baturma

Malzemeler

Asma yapragi

1 kase pilavlik bulgur

1 kase kuru biber ve kuru domates

1 yemek kasigi erik eksisi

5 adet taze sogan

4 adet carliston biber

3 adet domates

1 adet kuru sogan

1 demet maydanoz

2 yemek kasigi biber salcasi

2 yemek kasigi domates salcasi

2 cay kasigi karabiber

3 yemek kasigi tereyagi

1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

3 yemek kasigi tereyagi ve yarim cay bardagi sivi yag tencereye koyulur. 1 adet yemeklik dogranan sogan kavrilmaya baslanir. Pembelesen soganlara 2 yemek kasigi biber salcasi ve 2 yemek kasigi domates salcasi, kuru biberler ve domatesler eklenir. Salca kokusu cikana kadar kavrulduktan sonra 1 kase pilavlik bulgur katilir. Bulgurun uzerine 2-3 parmak gececek kadar su dokulur, 1 cay kasigi tuz ve 1 yemek aksigi erik eksisi ilave edilir. Pilav suyunu cekene kadar pismeye birakilir.

Yemegin salatasi icin; taze soganlar, 1 demet maydanoz, 4 adet carliston biber ve domatesler kucuk kucuk dogranip birlestirilir. Salataya 1 cay kasigi tuz, 1 cay kasigi da karabiber ve yarim limonun suyu eklenir. Pisen pilav servis tabagina alinir. Pilavin uzeri salata ile kaplanir.

Asma yapragi ile yenen Baturma servise hazirdir.