

Cevizli Batırık

Toplam 22 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 7 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 4/10

Karaman cevizli batırık, ince bulguru tahin ve cevizle 1 slatara serin, yoğun aromalı ve meze gibi yenen bir Orta Anadolu tabağıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi

Yapılış

1. İnce bulguru domates rendesiyle 15 dakika yumuşatın.
2. Tahin, ceviz ve domates salçasını ekleyip 2 dakika yoğurun.
3. Maydanozu, limon suyunu ve nar ekşisini katıp karıştırın.
4. Kıvamı gerekirse birkaç kaşık soğuk suyla açın.
5. Batırık 15 dakika dinlendirip marul yapraklarıyla servis edin.
6. Karşılıklı olarak tabağa alınyesillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Bulguru yavaş yavaş 1 slatmaklatırınçamurlaşmadan kıvamlı hale getirdi.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve nar ekşisiyle serin meze tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam