

Mersin Batırık Kasesi

Toplam 30 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~285 kcal

Açılış 5/10

Batırık ince bulguru tahin, domates, yeşillik ve limonla yoğurup sulu ya da sıkı şekilde sunan Mersin lezzetidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 3 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 demet Maydanoz
- 5 dal Taze soğan
- 4 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 8 yaprak Marul
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Bulguru rendelenmiş domatesle karıştırıp 15 dakika şişirin.
2. Maydanoz ve taze soğanı ince kıyın.
3. Tahin, limon suyu, nar ekşisi ve tuzu bulgura ekleyin.
4. Yeşillikleri katıp 5 dakika yoğurun.
5. Kavanoz için yarım su bardağı soğuk su ekleyin.
6. Marul yaprakları ve turşuyla kaselerde servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru domates suyuyla bekletmek batırık tadını yoğunlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları turşu ve limonla serin servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam