

Cevizli Batırık

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 4/10

Karaman cevizli batırık, ince bulguru tahin ve cevizle 1 slatakarşerin, 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

Yapılı

1. İnce bulguru geniş kaseye alüminyumü hafif geçecek kadar sıcak suyla 1 slatın.
2. Bulguru şişmesi için 10 dakika dinlendirip tahinle yoğurun.
3. Domatesleri küçük küp doğrayın maydanozu ince kıyın cevizini irice kırın.
4. Doğranmış malzemeleri bulgura ekleyip kaşığı karıştırın.
5. Batırığı 10 dakika bekletip serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru yavaş yavaş 1 slatmalabulurunu çamurlaşmadan kıvam almasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve nar ekşisiyle serin meze tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam