

Mersin Batırık Kasesi

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~285 kcal

Batırık ince bulguru tahin, domates, yeşillik ve limonla yoğurup sulu ya da sıkma şeklinde 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

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. Kivamı sağlamak 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