

BATIRMA TARIFI

5 kişilik bir tariftir

Malzemeler;

- Ceviz – 250 Gr
- Susam – 250 Gr – Hafif kavrulacak
- Fıstık – 250 Gr – hafif kavrulacak
 - o Mutlaka üçü birden olması gerekmiyor ancak olursa daha lezzetli olur
- Dügürcük (çok ince bulgur), 5 çay bardağı
- Domates Salçası – 1 Yemek Kaşığı
- Biber Salçası – 1 Yemek Kaşığı
- 5 adet yumruk kadar Domates, ne kadar bol olursa o kadar lezzetli olur
- 1 Büyük kuru soğan
- Tuz, isteğe göre atılabilir ama mümkünse az olmalı
- Limon, isteğe göre ne kadar ekşi olması istenirse o kadar ancak normalde 1 büyük sulu limon yeterlidir
- Maydanoz, bolca olabilir ne kadar istenirse, bir boğum olabilir
- Taze Nane, bolca olabilir ne kadar istenirse, bir boğum olabilir
- Pul biber
- Dere Otu, bir boğum
- Servis için domates
- Servis için salatalık veya acur
- Lahana
- Marul
- Taze soğan
- Taze sarımsak
- Küçük soğan

Yapılışı:

- Kaynamış suya düğürcük konulacak, 5-10 dakika bekleyecek, yumuşaması lazım
- Bu işlem tamamlanınca su süzülüp yumuşamış düğürcük bir tepsiye konulacak ve içine de;
 - o Blendarda çekilmiş ceviz, susam ve fıstık
 - o İnce ince doğranmış kuru soğan
 - o Rendelenmiş domates (püre haline gelmiş)
 - o İstenen kadar tuz (bir tutam)
 - o Pul biber (istenen kadar)
 - o Domates Salçası
 - o Biber Salçası eklenecek
- Bu şekilde 5 dakika kadar yoğun bir şekilde yoğrulacak
- Yoğruluma işlemi tamamlanınca içine
 - o İnce kıyılmış maydanoz
 - o İnce kıyılmış dereotu
 - o İnce kıyılmış nane eklenecek
 - o Limon sıkılacak
- 1 dakika kadar daha yoğrulacak ancak bu sefer sadece malzemelerin karışmasını sağlamak için hafif olacak

- 1 er adet domates ve salatalık küçük k ppler halinde doğranacak ve karışma eklenecek,
- 5 dakika kadar daha yoğurma işlemleri devam edecek ancak yine hafif yoğrulacak sadece eklenen malzemenin karışması için
- İşlem tamamlanınca istendiği kadar kısmı ayrılarak sıkma yapılabilir
- Kalan kısmına da soğuk su ilave edilerek (su miktarı batırmanın ne kadar sulu olmasını isterseniz o kadar olmalıdır) karıştırılacak

Servis:

- İstendiği kadar domates ve salatalık küp şeklinde doğranır
- Lahana haşlanır
- Küçük soğanlar ikiye bölünerek haşlanır
- Marul büyük yapraklar halinde ayıklanır
- Taze soğanlar yıkanır
- Taze sarımsaklar yıkanır
- Sıkma servisi için her tabakta
 - o Her tabağa doğranmış domates ve salatalık
 - o Birer tane taze soğan ve sarımsak
 - o Marul ve Lahan konur
 - o Marul ve lahanaların içine de sıkmalardan istendiği kadar eklenir ve servis edilir
- Batırma servisi için her tabakta
 - o Her tabağa çorba kıvamında batırmadan konur
 - o Doğranmış domates ve salatalıklar eklenir
 - o Haşlanmış küçük soğanlar eklenir istendiği kadar
 - o Taze soğan ve sarımsakla servis yapılır