



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAT (TOKAT)

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

2 su bardağı yerli mahsul yeşil mercimek
2 adet domates
1 adet kuru soğan
4 adet yeşil biber
Taze soğan
Dereotu
2 yemek kaşığı salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı ceviz içi
Soğuk su
Baharatlar;
Tuz, pul biber, kimyon, karabiber, kuru nane ve kuru reyhan
Servis için;
Taze asma yaprakları
Ekmek

Yeşil mercimeği yıkayın ve üzerini iki parmak geçecek kadar suda haşlayın. Mercimek haşlanırken taze soğanı, dereotunu, yeşil biberi ince ince doğrayın. Kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Mercimeği süzmeden yeşillikler, kuru soğan, salça, baharatlar, kırıklanmış ceviz içi ile birlikte karıştırın. Karıştırırken soğuk su ilave edin. Batın çorba gibi sulu olması gerekiyor. Servisten önce asma yapraklarını suda bekletin ki yumuşasınlar. Servis sırasında badı çukur tabaklara koyun. Ekmek dilimlerini suda yumuşatıp parçalar koparın, asma yapraklarının ortasına yerleştirin, üzerine bat koyun ve sararak yiyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2022