



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ NİVİK (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 kg nivikotu (yılan yastığı)
- 1 bardak kalın bulgur
- 1 çay bardağı erik ekşisi
- 1 çay bardağı vişne kuru
- 1 orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Nivik temizlenir, yıkanır ve doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. Kıyılmış ince soğan katılıp iyice kavrulur. Ekşili karışım üzerine bulgur ve nivik ekleyip kaynatılır. Pişme işlemi sırasında içine demir kaşık batırılmaz (demir kaşık batarsa acı olur) Tahta kaşıkla karıştırılarak kısık ateşte pişirilir.