

Cevizli Bat

Malzemeler

1 su b. yesil mercimek

3 su b. kaynamis su

1 su b. ince bulgur (daha sulu olsun isterseniz bulguru azaltin)

2 yemek k. domates salcasi (veya 1 kasik biber, bir kasik domates salcasi)

1 limonun suyu

Arzuya gore 1 domates (kup kup dogranmis)

Tuz

Pulbiber

Yarim demet taze nane

Yarim demet maydanoz

Yarim demet taze sogan

Yarim demet dereotu

Yarim demet reyhan

250 gram asma yapragi

1 cay b. cekilmis ceviz

Yapilisi

Mercimekleri yıkayıp bir tencereye alarak üzerlerine suyu ekleyin. Su azalır ancak mercimekler pismezse su ekleyin. Piskince bulguru ilave edip yarım saat bekletin.

Bu arada asma yaprakları kaynar suda çok az haşlayın. Soganları ve otları ince ince doğrayın. Yarım saat sonunda önce salcayı, limon suyunu, tuzu, pulbiberi ve domatesi ilave edin.

En son otları ve cevizi ilave edip asma yapraklarıyla servis yapın.