

Tokat Bat I

Malzemeler

500 gram mercimek
1 bardak ince bulgur
4 adet domates
2 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
1/2 bağ yeşil soğan
1/2 bağ dere otu
4 kasık domates salçası
1 kasık biber salçası
3 tatlı kasığı reyhan
2 tatlı kasığı kuru dere otu
2 tatlı kasığı tuz
1/2 tatlı kasığı karabiber
Uzeri için:
1 kase ogutulmuş ceviz

Yapılışı

Haslanmış mercimekle karıştırılan ince bulgura, 4 kasık domates ve 1 kasık biber salçası eklenerek karıştırılır. Uzerlerine 2 tatlı kasığı kurutulmuş dere otu, 3 tatlı kasığı reyhan serpilir. Kuru ve yeşil soğanlarla, dereotu doğranır. Domateslerin kabukları soyulup kup kup doğranır. Yeşil biberler de ince ince doğranır. Suyunu çekip sisen bulgur ve mercimek karışımı doğranan sebzelerle harmanlanır. Yemegin uzerine su eklenerek karıştırılır. 'Tokat bat'ı ile yenecek ekmekler kızartılır. Bir kase ogutulmuş ceviz Tokat Bati'inin uzerine serpilir. Tokat bat'ı sunuma hazirdir.