BAT (TOKAT YÖRESİ)

2 su bardağı yeşil mercimek

-1 su bardağı ince bulgur

– 5-6 adet taze soğan

– 1/2 demet maydanoz, dereotu

Varsa -1/2 demet nane veya 1 tatlı kaşığı kuru nane – Tuz, kırmızı biber, kırmızı pul biber,

-1 adet limon suyu

-1 yemek kaşığınar ekşisi

-1 yemek kaşığıbiber veya domates salçası –

Mercimekleri üzerine çıkacak kadar su koyarak pişirelim. Aynı suya ince bulguru, salçayı ilave edelim. sonra Küçük küçük doğradığımız, , taze soğan, yeşil biber, maydanoz, dereotu, nane ve tuz ile birlikte diğer baharatlarıilave edelim. Sevdiğimiz ekşilik derecesine göre kontrol ederek limon ve nar ekşisini de koyalım. Suyu fazla olmayacak ama hafif sulu bir karışım olacak. Yeşil mercimeğin suyu genelde yetiyor ama çok susuz kalmış gibi olursa kaynamış ılımış su ilavesi yapabilirsiniz. Tabii tuz ve baharatları da ağız tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. asma yaprağı ile birlikte servis edelim. Asma yaprağına sarılarak yendiğinde enfes oluyor. Afiyet olsun