KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tokat Bat

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 fincan ince bulgur
- 2 domates ve 2 sivri biber
- 1 kuru soğan ve 3 dal taze soğan
- Yarım demet maydanoz ve yarım demet dereotu
- 1 çay bardağı ceviz içi, iri dövülmüş
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kuru reyhan ve 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz, 200 g asma yaprağı ve ev ekmeği

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Mercimeği yıkayıp üzerini birkaç parmak geçen suda haşlayın. Bulgurun şişmesi için mercimek sıcakken eklenir; karışımı soğumaya bırakmadan önce tüm sıvıyı dökmeyin. Yeşillikleri yıkayıp iyice kurutun, domates ve soğanları küçük doğrayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Mercimeği yumuşatın:

- Mercimeği bol suda bir taşım kaynatın, yüzeyde köpük oluşursa alın. Ateşi kısıp taneler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin ve süzmeden ocaktan alın.
- İnce bulguru ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin; bulgur mercimeğin sıcaklığıyla şişsin.

2. Soğanlı salça karışımını hazırlayın:

- Salçayı yarım su bardağı sıcak suyla açın. Kuru soğan, tuz, pul biber ve reyhanı ekleyip karıştırın.

- Domates ve biberi küçük küp doğrayın. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu ince kıyın.

3. Batı birleştirin:

- Mercimek-bulgur karışımı ılınınca salçalı karışımı, sebzeleri ve taze otları ekleyin. Karıştırırken kaşıkla mercimekleri ezmeyin.
- Cevizi son aşamada katın. Kıvamı koyuysa soğuk içme suyunu azar azar ekleyin; Bat kaşıkla alınabilecek kadar sulu, ama çorba kadar akışkan olmamalıdır.

4. Geleneksel biçimde sunun:

- Batı soğuk veya serin servis edin. Asma yaprağı ve ev ekmeğiyle birlikte sofraya alın; yaprakları sarıp lokmaları yanında yiyin.

Kıvam ve Tat Kontrolü:

Bulgur yumuşamış, mercimek taneleri bütün kalmış olmalıdır. Salça, reyhan ve ceviz tadı belirginleşince tuzunu yeniden kontrol edin; karışım beklerken sıvı çeker.

Saklama:

Batı kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayın. Yeşillikler bekledikçe sulanır; servis öncesi kıvamı az soğuk suyla açın. Asma yaprağı ve ekmeği ayrı tutun.

>> **İpucu:** Yeşillikleri ve cevizi mercimek karışımı ılındıktan sonra ekleyin; sıcak tencere taze otları soldurup cevizin aromasını azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı