



Bat'ır bat'ır ye!

Mercimekli Bat Tokat yöresine özgü yemeklerdendir. Yörede yaz aylarında misafirliklerde kısır gibi ikram edilir. Malzemeleri çok çeşitli ve besleyicidir.

■ Yaz aylarının serinleten lezzeti: Mercimekli Bat

Malzemeler

1 su bardağı yeşil mercimek, 3/4 su bardağı ince bulgur, 3 tane (orta büyüklükte) domates, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1/2 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay bardağı ceviz içi, yarım demet dereotu, yarım demet maydanoz, 1 baş soğan, 1 adet limon, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı sumak, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 3 su bardağı su, 250 gr (haşlanmış) asma yaprağı.

Hazırlanışı

Yeşil mercimeği üzerini örtecek kadar suyun içerisinde haşlayın. Haşladığınız mercimeğin suyunu dökmeyin. Mercimeğin içine ince bulgur ekleyip 15-20 dakika beklemeye bırakın. Domatesleri, biber ve domates salçalarıyla birlikte bir mikser yardımıyla parçalayıp, karıştırın. Hazırladığınız domatesli ve salçalı karışımı mercimek ile bulgurun bulunduğu kaba ekleyin. İç ceviz, kimyon, sumak ve karabiberi de karışıma ilave edin. Dereotu ve maydanozu ince ince, soğanı da küçük küpler halinde kıyın. Yeşillikleri ve soğanı da karışıma ekleyin. Tüm malzemenin üzerine limon suyunu ve üzerini örtecek kadar suyu ilave edip karıştırın.

Servis etmek için bir kaseye bir kepçe yardımıyla mercimekli batı doldurun. Üzerine iki üç parçaya böldüğünüz bir asma yaprağını koyun. Sofranıza layık mercimekli bat servise hazır. Afiyet olsun.

■ Yozgat usulü Yalancı Manti

Malzemeler

1 adet kalçalı but (göğüs de kullanabilirsiniz), 1,5 su bardağı un, 1 su bardağı su, 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz, 3-4 tane taze karabiber, 1-2 tane defne yaprağı.

Üzeri için

500 gr yoğurt, yarım çay bardağı tereyağı veya zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, 2 diş sarımsak.

Hazırlanışı

Öncelikle tavuk budunu kendi suyunu çekmesi için az yağlı tencerede pişirin. Suyunu çektikten sonra üzerini örtecek kadar kaynamış su, karabiber ve defne yaprakları ilave ederek kısık ateşte, yaklaşık 20 dakika haşlanmaya bırakın. Manti hamuru için yumurtayı bir kaba kırıp üzerine tuzu ekleyin. Unu ve suyu azar azar ekleyerek hamuru yoğurun. İyice yoğurarak sert bir beze haline getirin. Hamurun daha iyi kesilebilmesi ve katlanabilmesi için 10 – 15 dakika üzerini örterek dinlendirin. Ardından ince oklava ile bezeyi açın. Açtığınız hamuru yaklaşık 1,5 – 2 santimlik kareler olacak şekilde kesin. Küçük kareler halinde kesilen hamuru karşılıklı iki ucundan tutup bükün. Tüm hamuru büküldükten sonra bir tepsiye dökerek, daha önceden (5 dakika önce) ısıttığınız 200 derecedeki fırına verin. Manti hamurunu 2 - 3 dakika sonra fırından çıkarın. Kaynamış tavuk suyu ile tavuk budunu ayırın. Tavuk budunu tiftin. Tavuk suyuna fırınlanmış mantı hamurunu ekleyerek kısık ateşte haşlanmaya bırakın. 10 – 15 dakika sonra mantının içine tavuk etini ilave ederek biraz karıştırın (Mantının suyunu süzmeyin).

Servis etmeden önce bir cezvede yağ ile pul biberi kızdırın. Sarımsakları döverek yoğurdun içine ekleyip mantının üzerine dökün. Üzerine de pul biberli yağı gezdirin. Yalancı mantı servise hazır. Afiyet olsun.



Eşit hamur kesenler, eşini dostunu pek bilir!

Anadolu'da mantı birlik, beraberlik ve dayanışma demektir. Mahallemizde de tüm kadınlar bir araya geldiğinde bir günde otuz-kırk beze mantı yapardık. Hazırlanan mantıları fırınlayıp saklardık. Kışların uzun ve sert geçtiği her yörede olduğu gibi, Yozgat'ta da kışın sebze az bulunduğundan, hamur işlerini daha çok tükettirdik. Etlili mantı gibi patatesli ve sade mantı da hazırlardık. Yalancı mantı tarifini bizimle paylaşan Cevriye Aksoy, annesinin mantı keserken söylediklerini

dilinden düşürmüyor. Cevriye Hanım, "Mantı yapmayı annemden öğrendim. Bildiği pek çok şeyi bana da aktardı. Öyle sıkı bir eğitimdi ki, yemek yapmanın püf noktalarından, bir ocağın dört gözünde aynı anda farklı yemekleri pişirebilmeye kadar... Hem mantıyı keser, hem de şöyle söylerdi; "Eşit hamur kesenler, eşini dostunu pek bilir!" Mutfaktaki bu detay hayatımda da bir felsefe olarak yer almıştır. İşte bu yüzden eşit hamur kesmeye çok dikkat ederim.