

Tokat Çemeni

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Tokat çemeni, ceviz ve salçay baharatla ezerek kahvalt sofrasına şayan ekmeğe sürülen güçlü aromalı bir Tokat mezesisdir.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 dilim Köy ekmeği

Yapılış

1. Cevizi rondoda iri kalacak şekilde çekin.
2. Salça, sarımsak kimyon ve zeytinyağı ile cevizle karıştırın.
3. Tokat çemenini 10 dakika dinlendirip köy ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Cevizi fazla çekmeden bırakmak çemenin ekmeğin üstünde daha canlı tükü vermesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kızarmış köy ekmeği ile serin servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş