

# Tokat Çemeni

Toplam 70 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Tokat çemeni, domates ve biber salçası, sarımsak kimyon ve cevizle yoğrularak hazırlanan baharatlı bir Tokat mezesisdir. Ekmeğe sürülerek kahvaltıda veya zeytinyağlı yemeklerin yanında soğuk meze olarak sunulur.

## 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
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Cevizi rondoda iri taneli kalacak şekilde çekin, geniş kaseye alın.
2. Domates salçası, biber salçası, ezilmiş sarımsak kimyon, karabiber, pul biber ve zeytinyağı ile iyice yoğurun.
3. Çemeni kapalı kaptan buzdolabında en az 1 saat dinlendirin, baharatlar otursun.
4. Köy ekmeğini dilimleriyle, üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirip serin servis edin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi fazla çekmeyin, iri tane çemenin ekmeğin üstündeki dokusunu canlı tutar. Salçanın acıya tercihine bağlı olarak, sofranın tadına göre tatlı veya acı biber salçası seçin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köy ekmeği ve taze yeşil zeytinle kahvaltıda veya zeytinyağlı yemeklerin yanında soğuk meze olarak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş