



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE NOHUT

2 su bardağı haşlanmış nohut
1 soğan
1 orba kaşığı salça
3 domates
2 sivribiber
2 kırmızıbiber
3 defne yaprağı
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Piyazlık doğranmış soğanı zeytinyağında 5 dakika kavurun. İçine salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika pişirin. Bu karışımı sivribiber, kırmızıbiber, defne yaprağı ve haşlanmış nohutla harmanlayıp güvece koyun. Üzerine çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine koyup hafifçe kızarana kadar fırınlayın. Sıcak sıcak servis yapın.