



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖLEVEZ YEMEĞİ (MERSİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet gölevez (orta boy)
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet limon (üzerine sıkmak için)

Kabuğunu soyduğunuz gölevezi küçük küpler halinde doğrayın. Kararmasını önlemek için doğradıktan sonra limonlu suda bekletin.

Tencereye zeytinyağını ekleyin ve yemeklik doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun.

Domates salçasını ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Suyunu süzdüğünüz gölevezi tencereye alın, baharatları ekleyin ve karıştırın.

Üzerine sıcak su ekleyin ve kısık ateşte gölevez yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Limon sıkarak sıcak şekilde servis edin.