



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE KAVURMALI NOHUT

2 su bardağı haşlanmış nohut  
250 g AYTAÇ KAVURMA  
2 adet kırmızı biber  
1 adet kuru soğan  
1 çay bardağı sıvı yağ  
30 g tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Bir tencerede yağları kızdırdıktan sonra ince ince kıyılmış olan soğanı kavurun.
- 2 Kırmızı biberleri ilave edin ve kavurmaya devam edin.
- 3 Salçayı da soğan karışımına ekleyin ve kavurmaya devam edin.
- 4 AYTAÇ KAVURMA yı salçalı soğana ilave edin.
- 5 Güveç kabına önceden haşladığımız nohutları, kavurma ve salçalı soğanı, tuz ve karabiberi ilave edin.
- 6 Üzerine iki parmak geçecek kadar suyu ilave edin.
- 7 Kısık ateşte 10-15 dakika kadar pişirdikten sonra servis yapın.

