



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MUDAMMAS (MISIR)

- 2 kaşık margarin
- 1 kase Kuru bakla
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 su bardağı mercimek
- Yeterince tuz
- Sarımsak sosu;
- 1 orta boy soğan
- 6 diş ezilmiş sarımsak
- 1 kaşık sana margarin
- 3 kaşık domates salçası
- 4 bardak su
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz acı biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Kuru baklaları kabukları soyulana kadar haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını temizleyin. Temizlenmiş baklaları soğan, domates ve mercimekle birlikte güvece koyun. Üstünü kaplayacak kadar soğuk su ekleyin. Kaynamaya başlayınca üstünde biriken köpükleri kepçe ile alın.

Ateşi kısın ve çok yavaş ateşte pişirin. Suyun azalmamasına dikkat edin. Aksi halde yemek altından tutar ve lezzeti yanık tadına döner. Ateşten aldığınızda yemek tümüyle püre haline gelmiş olacaktır. Tuzunu ekleyip, tabağa alın ve üstüne zeytinyağı gezdirin. Sarımsak sosu ekleyin.

Orta boy robottan geçirilmiş bir soğanı ve altı diş ezilmiş sarımsağı, 1 yemek kaşığı sana margarin ile kavurup, içine üç kaşık domates salçası, dört bardak su, bir kaşık sirke, tuz, kara biber ve kırmızı toz acı biber koyup yirmi dakika kısık ateşte pişirirseniz Mısır usulü domates sosu elde etmiş olursunuz.