



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE NOHUT

1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet soğan
1 adet sivribiber
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı salça
2 adet defneyaprağı
1 bardak su
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet domates

Rendelenmiş soğanı yağda beş dakika kavurun. Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip beş dakika daha kavurun. Doğranmış sivri biberi, kırmızı biberi, defne yaprağını, nohudu, tuz ve karabiberi ekleyip bir güveç kabına koyun. Üzerine çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında pişirin.