



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE NOHUT

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

1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı SEK tereyağı
2 doğranmış kuru soğan
2 büyük patlıcan
3 kırmızı biber
2 büyük patates
2 diş sarımsak
Pul biber, Yenibahar, Tuz, Karabiber
2 çay kaşığı zeytin ezmesi
2 çay kaşığı Tat domates püresi

Nohutları 1 gece önceden ıslatın, süzüp 10 dk pişirin ve tekrar süzün. Patlıcanları dilimleyip tuzladıktan sonra yıkayıp kurulayın. Doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Patlıcan biber ve domatesleri kızartın. Nohut ve sebzeleri güvece kat kat dizin. Sarımsak, pulbiber ve yenibaharı ilave edin. Zeytin ezmesi, domates püresi ve 2 yemek kaşığı suyu karıştırıp güvece ilave edin. Güvece su ekleyip kapağını kapatın. 190 dereceye ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. Sıcak servis yapın.