



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU GÖLEVEZ (ALANYA ANTALYA)

- 2 adet orta boy gölevez
- 1 kase haşlanmış nohut
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1-2 diş sarımsak
- 1 adet limon
- 50 gr sıvı yağ

Yıkamış gölevez bıçakla doğranır, doğrarken kırarak doğramaya dikkat edin. Limonla ovun, limonda bekletin. (10 dakika) Diğer taraftan soğan doğrayın, tereyağı ile kavurun, salçaları ve sarımsağı ekleyin. Nohut ve gölevez ekleyin (gölevizi eklemeyen önce yıkayın). Birkaç dakika karıştırılarak kavrulur. 2-3 damla limon damlatın. Suyunu, tuzunu ekleyin, sebze pişince yemeğiniz olmuş demektir.

Not: Gölevez Akdeniz bölgesinde tüketilen bir sebzedir. Yumruludur, patatesi andırır.

