



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT GÜVEÇ

MALZEMELER

1 Su Bardağı Nohut
2 Çorba Kasığı Zeytinyağı
2 Doğranmış Kuru Soğan
2 Büyük Patlıcan
3 Kırmızıbiber
2 Büyük Patates
2 Dis Sarımsak
Pul biber, Yenibahar
Tuz, Karabiber
2 Çay Kasığı Zeytin Ezmesi
2 Çay Kasığı Domates Püresi

YAPILIŞ TARİFİ

Nohutları aksamdan ıslatın. Süzüp 10 dakika pisirin ve tekrar süzün.

Patlıcanları dilimleyip tuzlayın. Yıkayıp kurulayın. Doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. Patlıcan, biber ve domatesleri kızartın.

Nohut ve sebzeleri güvece kat kat dizin. Sarımsak, pul biber ve yenibaharı ekleyin.

Zeytin ezmesi, domates püresi ve 2 yemek kasığı suyu karıştırıp güvece ilave edin. Su ekleyip kapagini kapatın. 190 derece fırında 1.5 saat pisirin. Servis yapın.