



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU VE PAZILI TAVUK GÜVEÇ

- 1 su bardağı nohut
- 1 yemek kasığı margarin
- 2 adet tavuk but
- 2 su bardağı pazı
- 2 adet soğan
- 1 tatlı kasığı ezilmiş sarımsak
- 1 tatlı kasığı kimyon
- 1 çay kasığı karabiber
- 1 çay kasığı tuz
- 1 adet folyo

Nohutları bir gece önceden ıslatın, ertesi gün 3 su bardağı su ile haşlayın, suyunu kullanmak üzere ayırın. Güvecinizin içine, küp doğranmış soğanları margarin ile renk degistirene kadar çevirin daha sonra haşlanmış nohutları, tavuk butlarını, pazı, ve baharatları koyun. Üzerine 1 çay bardağı nohut suyunu ekleyin, üzerine folyo kapatarak, 170 derecede, 45 dakika pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.04.2021