

Beypazar Kuru Domatesli Güveç

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 8/10

Beypazar kuru domatesli güveç, nohut ve sebzeyi kuru domatesin yoğun tadıyla pişirerek tok ve kırsabir iç Anadolu yemeği sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 8 adet Kuru domates
- 2 adet Kabak
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kuru domatesleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. Soğan ve kabağı tencerede 5 dakika çevirin.
3. Nohut ve kuru domatesi ekleyip 3 dakika birlikte kavurun.
4. Sıcak suyu katıp tuz ve karabiberi ayarlayın güveç kabına alın.
5. Yemeği 20 dakika kapalı pişirin, nohut ezilmesin diye karıştırın.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi kızartarak güveçte daha dengeli yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına ekmek ve yeşil salata sunabilirsiniz.