

Limonlu Nohut Güveci

Toplam 47 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 8/10

Yunan usulü limonlu nohut güveci, nohudu soğan, zeytinyağı ve limonla ağı ağı pişirerek sade, tok bir baklagil yemeği yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik

Yapılış

1. Hazırlanan nohudu süzün, soğanı ince doğrayın.
2. Soğanı zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Nohut ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
4. Güveci 25 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Limon suyu ve kekiği ekleyip 8 dakika daha kaynatın.
6. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin, limon aromasını nohutlara işlesin.
7. Güveci kaşıkla ezmeden alıp böylece nohutlar kabuk atıp püreleşmez.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu son 10 dakikada eklemek nohutun sertleşmeden tat almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kekik ve zeytinyağıyla servis edin.