

## Nohut Guvec

### Malzemeler

- 1 Su Bardagi Nohut
- 2 Corba Kasigi Zeytinyagi
- 2 Dogranmis Kuru Sogan
- 2 Buyuk Patlican
- 3 Kirmizibiber
- 2 Buyuk Patates
- 2 Dis Sarmisak
- Pul biber, Yenibahar
- Tuz, Karabiber
- 2 Cay Kasigi Zeytin Ezmesi
- 2 Cay Kasigi Domates Puresi

### Yapilisi

Nohutlari aksamdan islatin. Suzup 10 dakika pisirin ve tekrar suzun.

Patlicanlari dilimleyip tuzlayin. Yikayip kurulayin. Dogranmis sogani zeytinyaginda kavurun. Patlican, biber ve domatesleri kizartin.

Nohut ve sebzeleri guvece kat kat dizin. Sarimsak, pul biber ve yenibahari ekleyin.

Zeytin ezmesi, domates puresi ve 2 yemek kasigi suyu karistirip guvece ilave edin. Su ekleyip kapagini kapatın. 190 derece firinda 1. 5 saat pisirin. Servis yapabilirsiniz.

afiyet olsun