

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

Yapılış

1. Soğanı kabağın tencerede 5 dakika çevirin.
2. Nohut ve kuru domatesi ekleyin.
3. Suyu katıp yemeği 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi kırarak salımlatmak güveçte daha dengeli yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına ekmek ve yeşil salata sunabilirsiniz.