

Limonlu Nohut Güveci

Toplam 47 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Yunan usulü limonlu nohut güveci, nohudu soğan, zeytinyağı ve limonla ağağ 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

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
2. Nohut ve sıcak suyu ekleyip 25 dakika pişirin.
3. Limon suyu ve kekiği katıp 8 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Kekik ve zeytinyağıyla servis edin.