BAKLA FAVA (ÇANAKKALE)

Çanakkkale Valiliği

Bakla
Tuz
Yağ
Yumurta.

Bakla tuz ile kaynatılıp boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Pişen bakla kevgirden geçirilip yağlı ve yumurtalı tepsinin içine yayılır fırına atılır. 10 dakika sonra servise hazır edilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021

© lezzetler.com tarif no:48166 • adı:Bakla Fava (Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:12