BAKLA FAVA (İSTANBUL)

İstanbul İl Kültür Turizm Müdürlüğü

250 gr. iç bakla
1 adet küçük boy havuç
2 diş sarımsak
1 adet küçük soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1 adet limon

Baklalar iyice yıkanır ve tencereye alınır. Doğranmış havuç, sarımsak ve soğan ilave edilir. Karışımı 2 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra üzerinde biriken köpükler bir kevgir yardımı ile alınır. Zeytinyağı ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Çırpma teli ile püre haline gelene kadar sık sık karıştırılır. doğranmış dereotu eklenir. Suyunu çektikten sonra püre haline gelen karışım yayvan bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Kare veya baklava dilimi şeklinde kesilir, üzerine limon suyu ve zeytinyağı dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:32008 • adı:Bakla Fava (İstanbul) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:05