



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE KURU BAKLA EZMESİ (FAVA)

500 gram kuru bakla
100 gram zeytinyağı (1/3 bardak)
300 gram soğan (3 büyük)
1/2 tatlı kaşığı toz şeker
7 bardak su
1 demet dereotu

Tuz

ÜSTÜNE:

60 gram zeytinyağı (1 kahve fincanı)
1/2 adet limon (arzuya bağlı)

1 Dödüklü tencereye; sadece yıkanmış 500 gram kuru bakla, dörde bölünmüş 3 büyük 1 baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, yarım tatlı kaşığı toz şeker, yedi bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturarak, üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları yarıya kadar azaltılmış ateşte 1 saat pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalıdır.

3 Sonra tenceredeki baklaları bir süzgeç, ya da kevgire alarak üstlerine bir kaşıkla iyice bastırmalı ve ezmeli, bütün baklaların kevgirden püre halinde çıkmasını sağlamalı, sonra da bu püre halindeki baklalara, kıyılmış bir demet de dereotu katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, tepsi ya da çukur bir kaba dökmeli ve iyice soğuduktan sonra parçalara keserek tabağa almalı ve üstüne bir kahve fincanı zeytinyağı gezdirildikten sonra yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapılmalıdır.

NOT: Baklalar kevgirden geçirildikten sonra bir taşıma kaynatarak tabağa doldurulacak olursa kesme daha elverişli olur.