EGE USULÜ FAVA

1/2 kg kuru bakla
2 adet kuru soğan (orta boy)
2 çay kaşığı tuz
4 adet kesme şeker

Bakla bir gece önceden tuzlu sıcak suda ıslatılır. Ertesi gün tencereye bakla ve soğan (bütün olarak) konulur ve bakla iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.Suyunun fazlası dökülür ve bakla kevgirden kaşık yardımıyla ezilerek başka bir tencereye aktarılır.İçine tuz ve kesme şeker ilave dilerek hafif ateşte sık sıkı karıştırılarak 5 dakika daha pişirirlir. Çok derin olmayan bir borcamın içi soğuk suyla ıslatılıp suyun fazlası dökülür ve fava borcama alınır.Oda sıcaklığında soğutulduktan sonra buz dolabında 1 gün dinlendirilir. Servis yapılacağı zaman borcam hafif hafif çalkalanarak favanın kurtulması sağlanır ve düz bir tabağa ters çevrilir pasta dilimleri ya da kare halinde kesilir ve limon suyu ve zeytinyağı ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:73165 • adı:Ege Usulü Fava • gönderen:jetaşçı • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:08