



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR ÇANAĞINDA FAVALI TURP OTU (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

4 Adet Enginar Çanağı (Ayıklanmış)

500 Gram Turp Otu

1 Adet Limon

2 Kahve Fincanı Zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

FAVA MALZEMELERİ

1 Su Bardağı Favalık Bakla

1 Adet Soğan (Küçük)

1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

½ Adet Limon

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Yemek Kaşığı Şeker

1 Yemek Kaşığı Dereotu (Kıyılmış), İstenirse

Ayıklanmış ve de limonlu suda bekletilmiş enginarları tencereye koyun. Üzerlerine yarım limon suyu sıkın. Bir kahve fincanı zeytinyağı gezdirin. Tuz serpin. Enginarların seviyesini çok az geçecek kadar tencereye su doldurun. Orta ateşte tencere kapağı kapalı kolayca bıçak saplanıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Favalık baklaları küçük bir tencereye koyun. Soğanı ikiye bölüp katın. Zeytinyağını, tuzu, şekerini ekleyin. Tencereye favalaların seviyesini bir parmak geçecek şekilde su doldurun. Orta ateşte, favaları ara sıra karıştırarak eriyinceye kadar pişirin. İliyinca tel süzgeçten ya da robottan geçirin. Limon suyunu, isteniyorsa kıyılmış dereotlarını katın. Bir kaba dökün, soğumaya bırakın.

Turp otlarını ayıklayıp, yıkayın. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp, diri kalacak şekilde parti, parti haşlayın. Haşlanmış turp otlarını bir kaba çıkartın, ılıyınca kıyın. Üzerlerine bir kahve fincanı zeytinyağı, tuz, limon suyu gezdirip karıştırın.

Pişmiş enginar çanaklarını servis tabaklarına çıkartın. Üzerlerine ikişer kaşık fava koyup, düzeltin.

Favalanın üzerine de ikişer kaşık kıyılmış turp otu salatası koyup, servis edin.



© lezzetler.com tarif no:115420 • adı:Enginar anağında Favalı Turp Otu (Alaçatı İzmir) • gönderen:buz • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:04