ENGİNARLI SEBZELİ FAVA

2 su bardağı kuru iç bakla
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy patates
3-4 adet konserve enginar
3 yemek kaşığı tozşeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 demet dereotu

Kuru baklayı iyice yıkadıktan sonra üzerine 5 su bardağı su koyarak bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün, yıkayıp süzdüğünüz baklanın üzerine, soyup dörde böldüğünüz soğanı ve patatesi koyun. Tozşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Üzerine 6-7 su bardağı su ilave edip, orta ısılı ateşte, ara sıra karıştırarak bakla iyice yumuşayıncaya kadar 30-40 dakika pişirin.
Kolayca ezilebilecek kadar yumuşamış olan baklanın üzerine enginarları ilave edip S dakika daha pişirin. Eğer bakla yumuşamamışsa pişme süresini uzatıp, 1 2 su bardağı sıcak su ekleyin. İyice yumuşayan bakla ve enginarı ocaktan alıp henüz sıcakken üzerine zeytinyağını aktardıktan sonra el blenderi yardımıyla püre haline gelinceye kadar ezin. (Ezme işlemini mutfak robotunda da yapabilirsiniz.) Diğer taraftan, ayıklayıp yıkadığınız dereotunu ince ince kıyıp; püre haline getirdiğiniz ılık favaya ilave ederek karıştırın. Karışımı kenarları yüksek bir servis tabağına aktarıp üzerini kaşıkla düzeltin. Soğuduktan sonra buzdolabında en az 2-3 saat bekletin. Servise sunmadan önce üzerinde sızma zeytinyağı gezdirin. Limon dilimleriyle süsledikten sonra soğumasını bekleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:101400 • adı:Enginarlı Sebzeli Fava • gönderen:sazan • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:50