



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARİLİ FAVA

300 gr. kuru bakla fasulyesi
½ bardak kapari
2 su bardağı zeytinyağı
1 soğan, doğranmış
1 yemek kaşığı sebze bulyon toz
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

İlk olarak fasulye yıkanır ve kaynar suya bir kabın içinde 30 dakika bekletilir. Süzölmüş fasulye sonra, 5 su bardağı su, sebze bulyon toz, tuz ile yaklaşık 40 dakika pişirilir. Bir tavada soğanlar sote edilip fasulye ile karabiberi ilave edip 15 dakika pişirilip püre haline getirilir. Bu arada, 10 dakika boyunca su dolu bir kap içinde kapariler bekletilip süzölür. Kapariler ile fava blendırdan geçirilir. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirilip kapari ile süslenir.

