



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ FAVA

1/2 kg kuru bakla
2 baş soğan
2 adet havuç
1 kereviz
1/2 bardak zeytinyağı
1/2 kaşık toz şeker
Dereotu
Limon
Tuz
Karabiber

Kuru bakla akşamdan ıslanır. Ertesi gün iç kabukları ayıklandıktan sonra tencereye koyulur. Soğanlar dörde bölünür. Kereviz ve havuçlar iri iri doğranır, bunlar da tencereye atılır. Su, zeytinyağı, tuz, karabiber, şeker katılır. Orta ısı ateşte pişirilir. Ateşten indirilip süzgeçten geçirilir, püre yapılır. Bu püreye kıyılmış dereotu atılıp karıştırılır ve tekrar ateşe koyulur, bir iki taşım kaynatılır. Tabağa dökülüp soğuması beklendikten sonra üzerine dereotu, kırmızı biberle süslenir.



Fotoğraf "yerküre" tarafından gönderildi. 10.08.2018