



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE USULÜ FAVA

250 gram kuru bakla
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 tutam dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
500 mililitre su
Üzeri için:
Dereotu
1 adet kırmızı soğan
Zeytinyağı

Kuru baklayı yıkayın ve tencereye aktarın.
Baklaların üzerini örtecek kadar su koyup bir tatlı kaşığı tuz ilave edin.
Kısık ateşte pişirin.
Baklalar suyu çektikçe azar azar su ilave edin.
Yumuşak ve koyu bir kıvama gelince ocağın altını kapatıp orta boy dikdörtgen kaba dökün.
Önce oda sıcaklığına getirin, ardından buzdolabına alıp kıvam alıncaya kadar 1-2 saat dinlendirin.
Dolaptan çıkan favayı, dereotu, kırmızı soğan ve zeytinyağı ile servis edin.

