



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yarım kilo kabuksuz bakla
Yarım kilo kırmızı mercimek
Yarım havuç
Yarım soğan

Kabuksuz bakla kurusu alınır. Bir tencere içine kaynar su ilave edilerek haşlanır.

Baklalar eriyinceye kadar karıştırarak haşlamaya devam edilir.

Ayrıca bu karışıma aynı miktarda kırmızı mercimek de ilave edilir.

Eğer isterseniz az miktarda havuç ve soğan da ilave edebilirsiniz.

Koyduğumuz malzemelerin hepsi eriyinceye kadar kaynatılır. İyice eridikten sonra çeşitli kaplara alınarak favanın soğuması beklenir.

Soğuduktan sonra favanın üzerini baklava şeklinde çizerek mezenin arasına zeytinyağının sızması da sağlanır.

İsterseniz favanızın üzerine limon sıkarak da servis edebilirsiniz.

Not: Bulacağınız fava tariflerinin birçoğunda kırmızı mercimeğe rastlamayacağınızı biliyorum. Zaten mutlaka kırmızı mercimek katın da demiyorum. Ancak benim lezzet anlayışıma güveniyorsanız, bir kereye mahsus mercimek de ilave edin, derim. Favanızın çok daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

