



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA HAVUÇLU

Malzeme

250 gram kuru bakla,
1 orta boy havuç,
1 orta boy soğan,
3 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı çiçek yağı,
2 kesme şeker,
1 çay kaşığı tuz,
yarım demet dereotu,
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Havucun dış kabuğunu kazıyın, rendeleyin. Soğanların kabuklarını soyun, çentim. Sarımsakların kabuklarını soyun, çentim. Tencereye çiçek yağını ve sarımsakları koyup bir dakika kavurun, soğanları ilave edin, 4 dakika daha yakmadan kavurun. Suda beklettiğiniz baklayı, rendelenmiş havucu, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayınca kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı indirmeye yakın tahta kaşık veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. İçine kıyılmış dereotu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın ve donmak üzere bir servis tabağına boşaltın. Zeytinyağı ilavesi baklanın pişip ezilmesinden hemen sonra yapılıncaya zeytinyağının tüm aroması favaya siner.