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, çentin. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentin. 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 yumuşayıncaya 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 yapılınca zeytinyağının tüm aroması favaya siner.

© lezzetler.com tarif no:6947 • adı:Fava Havuçlu • gönderen:alperA • indirme tarihi:17.04.2025 - 02:15