



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

½ kg kuru bakla içi
½ çay bardağı zeytinyağı
½ orta boy soğan
1 havuç
1 küp şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru bakla içi akşamdan ılık suyla ıslatılır. Sabah suyu süzülerek küçük doğranmış soğan, havuç, şeker ve üç su bardağı suyla karıştırılıp düdüklü tencerede 15 dakika haşlanır. Tuzlanıp limon sıkılan bakla tahta kaşıkla iyice ezilip tel süzgeçten geçirilir, uygun bir kaba alınıp dondurulur. Baklava dilimi biçiminde kesilen favanın üzerinden zeytinyağı gezdirilerek servis yapılır.



Fotoğraf "hesap no" tarafından gönderildi. 12.11.2020