



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

Vedat Başaran

500 gr. iç bakla
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet limon
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
½ su bardağı zeytinyağı

İç baklaları delikli süzgeçte yıkayın ve suyunun iyice süzülmesi için bekletin. Kuru soğanı soyup, küçük parçalara bölün. Havucu soyup, parmak kalınlığında verevine doğrayın. Maydanoz demetinin saplarını kesip, ikiye bölün. Dereotu demetinin yarısını, ortasından kesin. Geniş ve derin bir tencereye, yarısına kadar su koyun. Doğradığınız soğan ve havuçları, dereotu ve maydanoz saplarıyla birlikte, tencerenin kapağını kapatarak, kaynama noktasına gelinceye kadar haşlayın.

Suyu süzülen iç baklaları ilave edip karıştırın. 2 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı toz şeker katıp, yarım limon sıkın. Limonun kabuğunu da tencereye koyun. ½ bardak zeytinyağı ilave edip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika pişirdikten sonra limon kabuğunu alın. Tencerenin kapağını kapatıp karışım püre haline gelinceye kadar pişirmeye devam edin.

Favayı boşaltacağınız cam kabı, zeytinyağı ile yağlayın. Kalan dereotunu, saplarını ayırıp, ince ince kıyın. Tencerenin kapağını açarak soğumaya bıraktığınız püre halindeki karışımı, bir mutfak robotu ile iyice inceltip, çukur bir kaba boşaltın. Kıydığınız dereotunu katın. İyice karıştırın ve yağladığınız kaba boşaltın. Sallayarak yayın ve iyice soğuyup sertleşmesini bekleyin. Baklava şeklinde dilimleyip tabağa aktarın, mevsim yeşillikleri, kıyılmış maydanoz katılmış zeytinyağı eşliğinde servis yapın.