



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FAVA

250 gram kuru bakla
100 gram havuç
150 gram kereviz
100 gram soğan
125 mililitre zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı şeker
1 adet limon suyu
1/2 demet dereotu
1 çay kaşığı kırmızı biber

Öncelikle baklaları özenle temizledikten sonra orta boy bir tencereye alarak üzerine su ilave edin. Zeytinyağından iki çorba kaşığı kadarını ayırın, geri kalanını tencereye ilave edin. Malzeme listesinde belirtilen sebzelerden soğan, havuç, kereviz, şeker ve tuzu da ekleyin. Yüksek ateşte bir süre kaynatın. Sonra ateşi ağıra alarak baklalar yumuşamaya başlayıncaya kadar kaynatma işlemine devam edin. Baklalar yumuşamaya başlayınca tencereden alın.

Geride kalan malzemeyi bir mikser yardımı ile karıştırıp orta boy bir kaba alın. İçine limon suyu ile ince ince kıyduğunuz dereotunu ilave ederek karıştırma işlemine devam edin. Malzemeleri tekrar tencereye alarak üzerine bir miktar su ilave edin. Ardından tencereyi tekrardan ateşe koyarak kaynatma işlemine devam edin. Kaynayan ve pişen malzemeleri bir süre sonra ateşten alarak soğuması için bir köşeye bırakın.

Soğuduktan sonra iki çorba kaşığı zeytinyağını özenle üzerinde gezdirerek yedirin ve kırmızı biberi ekleyin. Servis tabaklarını dereotu ile süsleyin.

