FAVA

Gülhan Kara

2 su bardağı kuru iç bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım demet dereotu
1 adet limonun suyu
Tuz
Üzeri için:
Kırmızı soğan
Dereotu
Sızma zeytinyağı

Baklaları bir tencereye koyup üzerine bolca su ilave edin ve 1 gece bekletin.
Soğanları soyup kıyın.
Zeytinyağını bir tavada ısıtıp soğanları kavurun.
Baklaları süzüp sudan geçirin ve soğana ilave edin.
Üzerini 2 parmak geçecek kadar su, şeker ve limon suyunu ekleyip karıştırın.
Orta ateşte baklalar yumuşayana kadar arada bir karıştırarak pişirin.
Dereotunu kıyıp yarısını baklaya ilave edin.
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı ekleyip tencereyi ocaktan alın.
Biraz soğuyunca karışımı el blender'ı ile ezerek püre haline getirin.
Favayı dilimleyerek servis yapmak için bir fırın kabını ıslatın.
Pişirdiğiniz ve blendırdan geçirdiğiniz malzemeyi bekletmeden kaba boşaltıp üzerini düzleyin.
Soğuyunca buzdolabına koyup en az 6 saat kadar bekletin.
Tamamen soğuduktan sonra taze dereotu yaprakları, soğan ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:155056 • adı:Fava • gönderen:kör talih • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:45