FAVA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

150 ml zeytinyağı
1 adet orta boy soğan, iri doğranmış
400 g kuru bakla, bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış
40 g toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 litre su
1 demet dereotu, ince kıyılmış

Tencereye zeytinyağını koyun, ısınınca soğanları ekleyip hafif kavurun.
Ardından bakla, toz şeker, tuz ekleyin ve üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyun.
Tüm malzemeler iyice yumuşayıp içinde hiç sıvı kalmayıncaya kadar pişirin.
Favanın çok sulu olmaması için suyunu iyice çekmesi gerekir. Tenceredeki malzeme hafif lapa kıvamında olmalıdır.
Hazır hale geldiğinde blender ile tüm malzemeyi pürüzsüz oluncaya kadar ezin.
Dereotunu favaya ekleyin ve iyice karıştırdıktan sonra servis edeceğiniz kabın içerisine alın.
Üzerini bir şeffaf folyoyla kapatın. Soğuyunca buzdolabına alıp kıvam alıncaya kadar 1-2 saat dinlendirin ve servis edin.

Not: Fava, aslen Hristiyan cemaatlerin Paskalya öncesi hayvansal gıdalardan uzak durmayı gerektiren perhiz dönemi yemeği iken bugün sofraların favorisi olmuştur. Kuru bakla püresi soğuyunca kalıp gibi donar ve kesilerek servis yapılır. Kimi zaman da püre gibi biraz daha yumuşak hazırlanıp üstüne zeytinyağı gezdirerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:172235 • adı:Fava • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:28.05.2024 - 08:00