



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı kuru bakla
1 büyük soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 havuç, doğranmış
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Limon dilimleri ve maydanoz (servis için)

Kuru baklaları bir gece önceden suda bekletin. Bekletme işlemi sonrasında baklaları süzün.

Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Doğranmış soğanları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin, yumuşayana kadar kavurun.

Doğranmış havucu ve süzülmüş baklaları tencereye ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun.

Tencereye su ilave edin, suyun baklaların üzerini örtecek kadar olmasına dikkat edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Baklalar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Baklaların tamamen ezilmesini sağlamak için gerekirse bir ezici kullanabilirsiniz.

Pişen favayı bir blender veya mutfak robotuyla püre haline getirin. Kıvamı isteğe göre ayarlayabilirsiniz, gerektiğinde su ekleyebilirsiniz.

Servis yapmadan önce, fava püresini bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve limon dilimleriyle süsleyin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın. Sıcak veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.

