



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA FAVA

Milli Gazete

500 gr. kuru iç bakla
1 demet dereotu
1 büyük ince kıyılmış beyaz soğan
1 su bardağı zeytinyağı
3 kesme şeker
Tuz

Baklalar, ince kıyılmış kuru soğan, kesme şeker ve dereotunu geniş bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve baklalar yumuşayana kadar birlikte haşlayın. Baklalar iyice yumuşayıp sararmaya başladığında fazla suyunu süzün ve bir kaba alıp zeytinyağı ve tuzu ekleyip hepsim el blenderından geçirerek pütürlü bir püre haline getirin. Elde ettiğiniz püreyi servis tabağına yayın ve yüzeyini bıçak ya da spatula yardımıyla düzeltin. İsterseniz çatal ya da tırtıklı krema sürme aparatı ile üzerine şekil yapın. Soğuduktan sonra üzerinin kurumaması için stretch filmle örterek buzdolabına kaldırın. Servis yaparken üzerine limon suyu ve bir miktar daha zeytinyağı ilave edip isterseniz dilimleyin. Dereotu ile de süsleyebilirsiniz.