



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

250 gr kuru bakla
1 ay bardağı zeytinyağı
1 Adet orta boy kuru sođan
2 Adet limon
7-8 dal dereotu
Tuz
1 Adet kesme řeker

Tencerenin içerisine ayıklayıp yıkadığınız baklaları koyun.
Üzerine küçük küçük doğranmış soğanı, tuzu, şekeri koyup dört su bardağı su ilave ederek baklalar iyice yumuşayınca kadar haşlayın.
Baklalar pişince bir tel süzgeçten yada mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin.
Kalın kenarlı bir kabı suya batırıp çıkartın.
Püre kıvamına getirdiğiniz baklayı kabin içerisine boşaltıp, üzerini düzeltilin.
Buzdolabında yaklaşık iki saat bekletin.
Sonra servis tabağına ters çevirip üzerine bir limonun suyu ile karıştırdığınız zeytinyağını gezdirin.
Kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.

Not: Kuru baklayı daha kolay pişirmek için bir gece suyun içinde bekletin yada düdüklü tencerede pişirin.



Fotođraf "ilgi" tarafından gönderildi. 05.11.2016