



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

250 gr Iç Bakla
1 Küçük Havuç
2 Dis Sarımsak
1 Küçük Soğan
1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
1/2 Demet Dereotu
1 Limon

Baklayı yıkayıp bir tencereye alın. Havuç, soğan ve sarımsağı temizleyip tencereye ekleyin. Malzemenin üzerini iki parmak geçinceye kadar su doldurup kaynatın. Tenceredeki su kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alın. Zeytinyağı ilave ederek kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Çırpma teliyle püre haline gelinceye kadar hızlı hızlı karıştırın. Doğranmış dereotunu ilave edin. Püre haline gelen karışımı yayvan bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Favayı kare veya üçgen şekilde kesin. Üzerine limon ve zeytinyağı döküp dereotu ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "ahmet dayı" tarafından gönderildi. 31.12.2019