



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVALI ENGİNAR (İZMİR)

Fava için:

Yarım kg kuru bakla

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı toz şeker

8 dal dereotu

2 tutam tuz

5 su bardağı su

Enginar için:

6 adet enginar

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet büyük boy soğan

1 tatlı kaşığı toz

1 adet limonun suyu

1 su bardağı sıcak su

2 tutam tuz

Servisi için:

Dereotu

Limon

Baklayı 1 gece önceden soğuk suda ıslatın. Ertesi gün süzüp sudan geçirin. Zeytinyağını bir tencereye alıp gelişigüzel doğradığınız soğanı kavurun. Üzerine bakla, toz şeker, tuz, dereotunun yarısı ve malzemenin üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyip ocağa oturtun. Tüm malzeme iyice yumuşayana ve suyunu çekip lapa kıvamı alana dek pişirin. Ilındıktan sonra el blenderi ile çekip soğuması için kenara alın.

Enginar için zeytinyağını bir tencereye alıp ısıtın ve üzerine yemeklik doğranmış soğanı ekleyin. Soğan yumuşayınca enginarları ekleyin. Toz şeker, limon suyu, tuz ve su ekleyip kapağını kapatın. Enginarlar yumuşayana dek pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Favayı bir sıkma torbasına alıp enginarların iç kısımlarını doldurun. Kiyılmış dereotu ve limonla süsleyerek servis yapın.