



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVALI ENGİNAR

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

1 su bardağı kuru bakla
5-6 adet enginar
1 adet büyük boy soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
3-4 adet dereotu
2 tatlı kaşığı tuz

Kuru baklayı akşamdan ıslayın.

Ertesi gün baklanın suyunu süzün ve tencereye alın üzerini geçecek kadar su koyun.

Zeytinyağı, soğan, tuz ve şekeri de ekleyip pişirmeye bırakın.

Pişen baklaları blenderdan geçirip soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelince içerisine ince kıyılmış dereotu ekleyin ve buzdolabına kaldırıp kıvam alıncaya kadar dolapta bekletin.

Zeytinyağı ve limon eklediğimiz tencereye enginarları alın.

Yarım çay bardağı su ekleyerek pişmeye bırakın.

Arada ters yüz yaparak yumuşayıncaya kadar pişirin.

Bu sırada suyu az gelirse ekleme yapın. Pişen enginarları tencereden alın.

Sıkma torbasına aktardığınız favayla içlerini doldurun.

Sıkma torbanız yoksa kaşıkla içlerine favalardan pay edebilirsiniz.

Üzerlerini dereotlarıyla süsleyerek servis edin.

Not: Favayı hazırladıktan sonra kıvamının yoğunlaşması için mutlaka dolapta bekletin. Kuru baklaları 1 gece önceden ıslatmayı unutmayın. Eğer unutursanız düdüklü tencerede daha kısa sürede pişirebilirsiniz.

