FAVALI ENGİNAR

Yarım kilo kuru bakla
1 demet dereotu
1 kesmeşeker
1 soğan
1.5 çay bardağı zeytinyağı
5 enginar
Yarım limon suyu
Tuz

Bakla pişmeden 2 saat öncesinden ıslatılır. Daha sonra bir tencereye bakla, dereotunun yarısı, soğan, şeker, tuz atılarak üzerini 4 parmak geçecek kadar su konur, bakla iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Favanın çok sulu olmaması için malzemenin suyunu çekmesi gerekir. Tenceredeki malzeme lapa kıvamında olmalıdır. Ilındıktan sonra bir el mikseriyle veya blendırda bütün malzeme çekilir ve zeytinyağı ilave edilir. 1-2 defa karıştırılarak soğumaya bırakılır. Diğer taraftan enginarlar limonlu suda yumuşayıncaya kadar pişirilir ve şekli bozulmadan bir servis tabağına alınır. Enginarlar da soğuduktan sonra içlerine fava doldurulur. Dereotunun diğer yarısı ince ince kesilerek garnitür yapılır ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67920 • adı:Favalı Enginar • gönderen:gök kubbe • indirme tarihi:27.04.2024 - 04:58