



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVALI ENGİNAR

6 enginar
3 su bardağı kuru bakla
2 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
3 kesme şeker
Tuz
5 su bardağı su
1 kırmızıbiber
5'er dal dereotu, nane, maydanoz
Yarım limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Baklayı suda 6-7 saat bekletin. Süzüp bir tencereye alın. Üzerine ince doğradığınız soğanları, zeytinyağı, şeker, limon suyu, tuz ve suyu ilave ederek 35-40 dakika pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Güzel bir şekil alması için istediğiniz bir kaba boşaltın, buzdolabında soğusun. Enginarları temizleyip limonlu suyun içinde 25 dakika haşlayın. Dolapta 2 saat beklettiğiniz favayı servis tabağına ters çevirin. Enginarın üzerini süslemek için dereotunu ince kıyın. Limon suyu ve zeytinyağını karıştırıp üzerine gezdirin. En üste de dereotunu yerleştirin.



Fotoğraf "Su Damlası" tarafından gönderildi. 23.04.2015