



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAMBİLLE FAVASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

500 g favalık gambille

1 soğan

½ çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Gambilleleri bol suda iyice yıkayın, süzün ve tencereye alın. Üzerine 2 parmak geçecek kadar soğuk su ilave edin. Soğanın ¾'ünü doğrayın ve tencereye ekleyin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile tuzu ekledikten sonra tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde 30 - 40 dakika kaynatın. Bu esnada, dibini tutmaması için sık sık karıştırın.

Püre haline geldiğinde ocaktan alın, blendırdan geçirin ve yoğun kıvama ulaşması için soğumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için: ince doğradığınız soğanları zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun ve pul biber ekleyip karıştırın. Soğuyan favayı servis tabağına alın, sosu üzerine gezdirip servis edin.

Dilerseniz kırmızı soğan ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Not: Ege Bölgesi'nin en sevilen çeşitlerinden biri olan fava, Bodrum yöresinde ana yemek olarak sıcak da servis edilir. Özellikle kara izmarit balığı ve taze soğan eşliğinde tüketildiğinde tadına doyum olmaz.

