



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

Ümit Usta

1 kg. taze veya kuru iç bakla
5 adet büyük boy kuru soğan
1 demet dereotu
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kasığı tozşeker
Tuz

İnce kıydığımız kuru soğanları, sıvıyağda pembeleştirdikten sonra, en az 2 saat önceden ılık suda ıslattığımız kuru baklayı da tencereye ilave edip, 3-4 dakika kavuralım.

Yeterince tuzu, tozşeker ve üzerine üç parmak çıkacak kadar suyu ilave edip, ağzı kapalı olarak orta ısı ateşte pişmeye bırakalım.

Pişerken ara sıra karıştırarak, tencerenin dibinin tutmamasını sağlayalım. Eğer ihtiyaç olursa, azar azar su ilave edilebilir.

İyice pişmiş olan baklaları ezerek, püre kıvamına gelmesini sağlayalım.

İnce kıydığımız dereotlarının yarısını ilave ettikten sonra, eğer suluyse ağzı açık olarak ocağın üstünde karıştırarak fazla suyunu çektirip, koyulaşmasını sağlayalım.

Islattığımız kenarlı bir servis tabağına boşaltıp, iyice soğumasını bekleyelim.

Üzerini kalan dereotlarıyla süsleyip, servis yapalım.

Not: Eğer kuru baklanız kabuklu ise, 6-7 saat önceden ıslatıp, kabuklarını soyduktan sonra, pişirmeniz gerekir. Pişirdiğimiz iç baklayı ezmeden de servis yapabiliriz.