



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEKLİ FAVA

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı kuru bakla
2 su bardağı su
6 diş sarımsak
Çeyrek su bardağı zeytinyağı
Çeyrek su bardağı limon suyu
Tuz
1 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
Zeytinyağı
2 yemek kaşığı kavurulmuş dolmalık fıstık

Kırmızı mercimek ve bir gece önceden ıslattığınız kuru baklayı geniş bir tencereye alın. Üzerine su ekleyip bakliyatlar suyunu çekip iyice yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu çeken bakliyatları ezdiğiniz sarımsak, zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderden geçirin. Tuz ve baharatlar ile tatlandırıp karıştırın. Mercimekli favayı bir servis tabağına alıp ortasını hafif çukurlaştırın. Kavurulmuş dolmalık fıstıkları ilave edin. Üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapın.

