KURU BAKLA EZMESİ (FAVA)

400 gram kuru bakla
300 gram soğan (3 büyük)
115 gram zeytinyağı (1/2 bardak)
8 bardak su
1/2 demet dereotu
1/2 çorbakaşığı toz şeker
Tuz
ÜSTÜNE:
60 gram zeytinyağı (1 kahve fincanı)
1 adet limonun suyu
1/2 demet dereotu

1 Bir tencereye; sadece yıkanmış 400 gram iç kabukları çıkmış halde satılan kuru bakla, dörde bölünmüş 3 büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, 8 bardak su, yarım çorba kaşığı toz şekerle, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak kapağını kapatmalı ve baklalar iyice pişip de dağılır gibi bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalıdır.
2 Pişince, baklaları bir kevgir, ya da süzgeçten geçirerek püre haline getirdikten sonra bunlara; kıyılmış yarım demet de dereotu koymalı ve tekrar ateşe oturtarak, ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra " emen 'tabağa dökmeli ve iki saat kadar bir tarafa bırakarak, iyice donduktan sonra üstüne; 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirmeli ve yanında limon olduğu halde servis yapmalıdır.

NOT: Küçükçe kesilmiş soğanlar, zeytinyağında pembeleştirildikten sonra, 8 - 10 saat suda yatırılmış ve süzülmüş baklaları koyarak bir iki dakika kavurduktan sonra su ve benzeri şeyleri koymak suretiyle de baklayı pişirebilirsiniz. Bu tarzda pişirilen baklalar daha lezzetli, fakat ağırca olurlar.

ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34616 • adı:KURU BAKLA EZMESİ (Fava) • gönderen:kolaj • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:16