



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAKLA FAVASI

1/2 kilo kuru iç bakla (fava)
2 baş orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
1 limonun suyu
1/2 demet dereotu
1 su bardağı sızma zeytinyağı
içme suyu
kırmızı soğan

Halk arasında fava dendiğinde hep kuru bakla anlaşılır. Kelime Latince kökenli olup bize Rumca'dan mirastır. Kuru bakliyattan yapılan bütün ezmelere İstanbul Rumları fava derdi. Bugün komşu Yunanistan da sarı mercimek ve patates evliliğinden yapılan fava, renk olarak İstanbul'unkine benzese de hacim olarak tabakta yayılmakta, lezzet olarak da haliyle kuru baklanın yerini tutmamaktadır.

Kuru iç baklayı akşamdan ıslatın. Pişireceğiniz zaman sudan geçirerek yıkayın. Tencereye bütün soğan, tuz, toz şeker, bir sıkım limon suyu, sızma yağ, üzerini örtecek kadar su koyarak kaynatın. Fazla su koyduğunuzda istediğimiz kıvamda değil koyu çorba kıvamında fava elde edersiniz. Bakla taneleri helmelenip erimiş olacaktır. Soğanları çıkarın ince kıyım dereotu katarak mikserde karıştırıp, yayvan bir kaba döküp soğuyana kadar dışarda bekletin. Serleştikten sonra favayı karelere keserek tabaklara alın ve üzerine dereotu serpin.

[ML® Fava için tıklayın](#)



Fotoğraf "problem" tarafından gönderildi. 26.06.2016