



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ FAVA

Haliç Üniversitesi

İç bakla 5 gr
Soğan 1 adet
Şeker 1 yemek kaşığı
Portakal ½ adet
Elma ½ adet
Kurutulmuş yufka 2 adet
Muskat 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Zeytinyağı 1 çay kaşığı

İç bakla önceden ıslatılır.

Tencereye zeytinyağı, şeker, iç bakla konulur.

Soğan doğranıp iyice karıştırılır. Rendelenmiş elma ilave edilir. Yarım portakal suyu sıkılır.

Tepelmesi geçecek şekilde su eklenir. Suyunu çekene kadar aralıklarla karıştırılır. Tuz ve muskat eklenir.

Bakla ezilir kıvama gelince blandera aktarılır.

Sunum için; portakal kabuğu ve biraz zeytinyağı ile servis edilir.

