



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSUNDA ZENCEFİLLİ FAVA (ANTALYA)

Malzemeler:

- 1 bardak kuru iç bakla
- 5 bardak tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- Tuz karabiber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak portakal suyu
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker

Hazırlanışı:

İç baklayı akşamdan bol suda ıslatın. Derin bir tencerede tavuk suyu, rendelenmiş taze zencefil, limon kabuğu rendesi, zeytinyağı tuz ve karabiberle birlikte, baklalar püre olana kadar pişirin. Bakla püresini blenderdan geçirin. Kalıbın içine yağlı kağıt yerleştirin. Bakla püresini yağlı kağıtlı kalıba dökün. Soğutun. Bir tavada portakal suyunu kaynatarak koyulaştırın. Süzgeçten geçirin. Bir tatlı kaşığı şeker ekleyin. Zeytinyağını karıştırın. Servis tabağına portakal sosunu yayın. Favayı kalıptan çıkarıp sosu ile birlikte servis yapın.