



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAKLALI FAVA

Anadolujet Magazin

Bir su bardağı kuru bakla (bir gece suda beklemiş)
Yarım su bardağı taze bakla (haşlanıp kabuğu soyulmuş)
1 kuru soğan (orta boy)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı ham bal

Ayrıca Kırmızı soğan (ince ve küp doğranmış)/Dereotu (ince kıyılmış)/İç bakla
Kuru soğanı incecik, küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağıyla birlikte bir tencereye alıp soteleyin. Üzerine iki su bardağı su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Su kaynayınca tuzunu atıp yıkanmış baklaları ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık bir saat, aralıklarla ezerek karıştırın. Baklalar iyice ezildiğinde ince bir tel kevgirden geçirin. Taze baklayı blenderda iri olarak parçalayın, diğer pürenin içine ince kıyılmış dereotu, kuru soğan ve bal ekleyip tümünü karıştırın. Servis tabağına alın. Üzerine taze bakla tanesi ve kırmızı soğan ekleyip bol zeytinyağı gezdirerek sunun.

Not: Arzu ederseniz baklayı kevgirden geçirdikten sonra ekşilik vermesi için yarım limonun suyunu ekleyebilirsiniz.

