



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKMİLLİ FAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Fava için:

2 su bardağı kuru iç bakla

1 adet kuru soğan (doğranmış)

2 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

1 adet kesme şeker

Yarım limonun suyu

4 su bardağı sıcak su

Tuz

Tekmil için:

1 adet kırmızı soğan (ince doğranmış)

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Dereotu (ince kıyılmış)

1 yemek kaşığı kapari (isteğe bağlı)

Yarım limonun suyu

Tuz ve karabiber

Kuru iç baklayı bir gece önceden bol suyla ıslatın.

Ertesi gün, süzüp iyice yıkayın.

Bir tencereye zeytinyağı ekleyip doğranmış soğan ve sarımsakları hafifçe kavurun.

Ardından baklaları, kesme şekeri, limon suyunu ve sıcak suyu ekleyin.

Tuzunu ayarlayın.

Orta ateşte baklalar iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen baklaları blenderdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Karışımı düz bir kaba dökerek soğumaya bırakın.

Kırmızı soğanı ince ince doğrayın ve zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberle karıştırın.

İnce kıyılmış dereotunu ve kapariyi de ekleyerek karışımı tamamlayın.

Soğuyan favayı dilimleyerek servis tabağına alın.

Üzerine hazırladığınız soğanlı karışımı eşit şekilde paylaştırın.

Son olarak dereotuyla süsleyip üzerine zeytinyağı gezdirin.



