



Fava



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru bakla
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 4 su bardağı su

☐ Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yapılışı

1☐ Baklaları Hazırlama:

- Kuru baklaları bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Süzüp yıkadıktan sonra tencereye alın.

2☐ Pişirme:

- Tencereye doğranmış soğanı, zeytinyağını, tuzu, şekerini ve suyu ekleyin.
- Orta ateşte baklalar tamamen yumuşayana kadar pişirin.

3☐ Püre Haline Getirme:

- Pişen baklaları blender veya süzgeç yardımıyla püre haline getirin.
- Karışımı hafif yağlanmış bir kaba dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
- Buzdolabında en az 2 saat bekletin ki dilimlenebilir kıvam alsın.

4☐ Servis:

- Soğuyan favayı dilimleyerek servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı, limon suyu gezdirin ve dereotu ile süsleyin.

>> **İpucu:** Favanın üzerine ince doğranmış kırmızı soğan ekleyerek ekstra lezzet katabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı