

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, şekeri 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:**

Kiraz'ın Mutfağı

- 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 Mutfağı