

Enginarlı Fava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 3/10

İzmir enginarlı fava, bakla, enginar ve zeytinyağıyla hazırlanarak pürüzsüz, serin ve meyhanesine uygun bir Ege mezesi kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kuru bakla
- 3 adet Enginar kalbi
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kuru bakla malzemesini ince ince doğrayın.
2. Enginar kalbi ve Soğan malzemelerini kasede karıştırın.
3. Kuru bakla ve Enginar kalbi karışımını pürüzsüz kıvamına gelene kadar ezin.
4. Kuru bakla mezeyi soğutup servis tabağına dikkatlice alın.

PÜF NOKTASI

Favayı blenderden çok geçirmemek enginarın hafif dokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Favayı serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip dereotu serpin.