

Fava

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Fava, Ege sofralarında kuru baklanın zeytinyağıyla pürüzsüz ezildiği ve özellikle meze tabağında soğuk sunulan zarif bir İzmir klasiğidir.

Malzemeler

- 250 gr Kuru iç bakla
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Kuru iç baklayı 1 kayısı soğanla birlikte tencereye alın.
2. Baklaya 1 litre su, zeytinyağı, şeker ve tuz ekleyip 30 dakika pişirin.
3. Karışımı pürüzsüz çekip kaba yayı dereotuyla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen yumuşatıp sıcakken çekmek daha ipeksi bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu ve zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.