

# Fava Yunan Usulü

Toplam 50 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 8/10

Santorini favası sarı bezelyenin pürüzsüz ezmesiyle zeytinyağı ve limonla çikarılacak bir Yunan mezesisdir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Sarı bezelye ile doğranmış soğanı suda yumuşayana kadar 35 dakika pişirin.
- Karışımı blenderdan geçirip pürüzsüz hale getirin.
- Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip yeniden karıştırın.
- Favayı sıcaklığında 20 dakika dinlendirip servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Bezelye tamamen yumuşayınca blender kullanmadan tel çirpiciyle kırıntıya edebilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kırmızı soğan ve zeytinyağı ekleyip pita ile sunun.