

Bodrum Deniz Börülceli Fava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 4/10

Bodrum deniz börülceli fava, bakla püresini deniz börülcesiyle buluşturarak tuzlu, kremamsı ve ferah bir Ege mezesi sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kuru iç bakla
- 150 gr Deniz börülcesi
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Bakla ve soğan yumuşayana kadar 20 dakika haşlayıp fazla suyunu ayırın.
2. Baklayı limon suyu ve zeytinyağıyla pürüzsüz olana kadar çekin.
3. Favayı servis tabağına yayıp soğurken üstünün kabuk tutmaması için yağlayın.
4. Haşlanmış deniz börülcesini favanın üzerine yerleştirip 11 veya soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen pürüzsüz çekin; deniz börülcesi üstte daha belirgin kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip deniz börülcesiyle serin meze olarak sunun.