

Enginarlı Fava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 3/10

İzmir enginarlı fava, bakla ve zeytinyağıyla hazırlanarak pürüzsüz, serin ve meyhane masası için 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. Bakla ve soğan yumuşayana kadar haşlayıp suyunu kontrollü bir şekilde boşaltın.
2. Enginar ekleyip 5 dakika daha pişirerek aromaların birleşmesini sağlayın.
3. Karşın blenderden geçirip zeytinyağıyla parlak, dökülebilir fava kıvamına getirin.
4. Favayı kalın bir kaşıkla süzün ve soğutun ve dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Favayı blenderden çok geçirmemek enginarın hafif dokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Favayı serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip dereotu serpin.