

# Fava

Toplam 110 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Fava, Ege sofralarında kuru baklanı 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 kayısı soğanı doğrayıp baklayla birlikte tencereye alın.
2. Sıcak su, zeytinyağı şeker ve tuzu ekleyip baklayı 30 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Karşın blenderdan geçirin, koyu olursa birkaç kaşık sıcak suyla açın.
4. Limon suyunu ekleyin ve favayı 20 cm genişliğinde kaba yayını yüzeyi çatlamasına diye üstünü düzleyin.
5. Oda sıcaklığına gelen favayı 30 dakika buzdolabında bekletin, dereotu ve kırmızı soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen yumuşatıp sıcakken çekmek daha ipeksi bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu ve zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.