

Fava Yunan Usulü

Toplam 85 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 8/10

Santorini fava sarı bezelyenin pürüzsüz ezmesiyle zeytinyağı ve limonla hazırlanan sade bir Yunan mezesisdir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Sarı bezelye ve doğranmış soğan 1.5 su bardağı suyla 35 dakika pişirin.
- Yumuşayan karışımı pürüzsüz olana kadar ezin ve kıvamı gerekirse suyla açın.
- Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip tuzunu ayarlayın.
- Yunan usulü favayı sıcakta dinlendirip soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelye tamamen yumuşayınca blender kullanmadan tel çırpıcıyla kıvama getirebilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kırmızı soğan ve zeytinyağı ekleyip pita ile sunun.