

Enginarlı Fava



Enginarlı Fava Malzemeleri

Fava için Malzemeler

½ kg kuru bakla

1 demet dereotu

2 yemek kaşığı şeker

1 orta boy soğan

1 su bardağı zeytinyağı

2 tutam tuz

5 bardak su

Enginar için Malzemeler

6 adet enginar

1 iri kırmızı soğan

1 portakalın suyu ve parçaları

1 bardak su

1 bardak z.yağı

1 tatlı kaşığı şeker

2 tutam tuz

Fava için;

Baklayı 1 gece önceden soğuk suda ıslatın.

Soğanı iri iri doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını ekle ve ısınınca soğanları ekleyip biraz kavurun, ardından bakla, şeker, tuz, dereotunun yarısı, üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyarak tüm malzemeler iyice yumuşayınca ve içerisinde hiç sıvı kalmayınca kadar pişirin.

Favanın çok sulu olmaması için suyunu çekmesi gerekir. Tenceredeki malzeme lapa kıvamında olmalıdır. Hazır hale geldiğinde el mikseriyle bütün malzemeyi çekin ve soğuması için kenara alın.

Enginar için;

Soğanı yemeklik doğrayın. Tencereye zeytinyağını ilave edin ısınınca soğanları ekleyin ve kavurun.

Soğanlar yumuşayınca enginarları ekleyin. Bir portakalın suyunu ve içindeki parçacıklarını ekleyin. Tuz, şeker ve su ekleyip kapağını kapatın. Enginarlar pişince tencereyi kenara alın.

Enginarlar soğuyunca içlerine fava doldun. Enginarın içinde piştiği portakallı soston üzerlerine gezdirin ve dereotu yaprakları serpererek servis edin.