



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Fava

Fava



2 Stəkan quru paxla içi
1 Çorba qaşığı şəkər
6-7 Çorba qaşığı zeytinyağı
2 Ədəd quru soğan
1,5 Şəkər qaşığı duz
Yarım dəstə şüyüt
Yarım limon suyu

- # Quru paxla içi qabda isladılır.
- # Bişiriləcək qazana alınır, üzərinə nazik kəsilmiş soğan, şəkər, duz və zeytinyağı qoyulur.
- # Ən sonda üzərinə 1 barmaq keçəcək qədər su qoyulur, orta qabda iç paxlalar yumuşayana qədər bişirilir.
- # Bişmə işləmi bitdikdə. Kəbgirə hiç bir şey qalmayıncaya qədər əzilir.
- # Soyuducuda soyuması gözlənir.
- # Soyudukdan sonra üzərinə limon suyu gəzdirilir doğranmış şüyüt səpilir. dilimləyərək servis acılır.

Not: Təmiz bir iş üçün, keks qəlibinə də dökülə bilər.