



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Fava

Fava



2 Gläser Favabohnen  
1 EL fein Zucker  
6-7 EL Olivenöl  
2 Zwiebel  
1 ½ Kaffeelöffel Salz  
½ Bunt Dill  
½ ausgespresste Zitrone

- # Trockene Meerbarbe über Nacht einweichen.
- # In einen Topf geben und fein gehackte Zwiebel, fein Zucker, Salz und Olivenöl hinzugeben.
- # Schließlich Wasser einfüllen bis es ein fingerbreit über der Masse steht und auf mittlerer Hitze weich kochen.
- # Nach dem Kochen die Zutaten in einen Sieb herausnehmen und bis nichts mehr im Sieb vorhanden ist die Masse mit der Hand durchpressen.
- # Das Püree in eine leicht angefeuchtete Form ihrer Wahl geben und glatt streichen.
- # Im Kühlschrank abkühlen.
- # Danach mit Zitronensaft und gehackter Dill bestreuen.
- # In Scheiben zuschneiden und servieren.

**Tipp:** Um eine schöne Form zu erhalten kann man die Masse auch in eine Backform füllen.