



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Fava

Fava



2 vaso de habas
1 cucharada de azúcar granulada
6-7 cucharadas de aceite de oliva
2 cebollas
1+1/2 cucharadita de sal
La mitad ramillete eneldo
Jugo de 1/2 limón

- # Por la noche, poner la haba en el tazón que está lleno de agua.
- # El día después, el haba poner en el bote y, a continuación, agregar la cebolla en dados, el azúcar granulada, la sal y el aceite de oliva.
- # Por último verter el agua cerca de 1 pulgada más alto que el frijol de cocinar los frijoles hasta ablandar.
- # Después de la cocción poner en una licuadora y obtener un puré suave.
- # Vierta el puré en un plato y aplanar empapado.
- # Congelación.
- # Propagación de jugo de limón y espolvorear eneldo sobre ella mientras está todavía congelado. Cortar en rodajas y servir.

Nota: Para una clase puede servir vierta el puré en una torta de pan.