



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Marmellata solido di Fava

Kuru Bakla Peltesi



1 bicchiere foglie di fave fresche
1 bicchierino di marmellata
2 cucchiari di zucchero
1 bicchierino di amido
5 bicchierid'acqua
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
Cocco

- # Nella pentola a pressonata si mettono le foglie di fave alla sopra si mettono 4 bicchieri d'acqua. Si coperta il coperchio di pentola. Si cucina circaper 35 minuti.
- # Dopo 35 minuti se volendo le foglie di fave si fanno passare dal blender.
- # Nella pentola si mettono fave zucchero marmelatla acqua ed amido. Dopo si inserisce sul fuoco .
- # Si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Si aggiunge vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # Dopo aver freddato alla sopra si pizzica cocco e servirsi.

Nota: Fava non si usa per tanto per la preparazione di dolce pero se si usa si da il gusto di castagno.