



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.