

13 Οκτωβρίου 2021

Φάβα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά:

500 γρ. φάβα

1,5 λίτρο νερό

1 κρεμμύδι

2 πατάτες

2 πιπεριές

Αλάτι

1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι

4 - 5 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο ή ρίγανη

Χυμός λεμονιού

Εκτέλεση:

Βάζουμε στη χύτρα ταχύτητας τη φάβα, το νερό, το κρεμμύδι κομμένο στα 4, τις πατάτες, τις πιπεριές κομμένες και το αλάτι. Όταν βράσουν, πολτοποιούμε το μείγμα της φάβας στο μπλέντερ. Σερβίρουμε το φαγητό και το πασπαλίζουμε με τα κρεμμυδάκια και τον άνηθο. Χτυπάμε το λαδολέμονο και περιχύνουμε με αυτό τη φάβα. Αντί για άνηθο, μπορούμε να βάλουμε επάνω στη φάβα ρίγανη.

Πηγή: monastiriaka.gr