



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEZELYELİ FAVA

½ su bardağı kuru bakla
1 su bardağı Tukaş Bezelye Konservesi
1 adet havuç (küp doğranmış)
1 adet patates (küp doğranmış)
1 adet soğan (küp doğranmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı soğuk su
Tuz

Baklayı akşamdan ıslatın. Bir tencereye alın. Tüm sebzeleri baklaların olduğu tencereye koyun. Tuz ve şeker ve zeytinyağını ekleyin. Üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nişastayı soğuk suda birkaç dakika karıştırarak eritin. Sebzelerin üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Küçük bir tepsiye dökün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

