



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

Ergun Köknar

500 gr. kuru bakla
2 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet limon
1 demet maydanoz
Yeterince tuz

Bir tencereye zeytinyağını koyup, içinde rendelenmiş soğanları pişirerek öldürünüz, içine 3-4 bardak su koyup kaynatınız. Akşamdan tuzlu suda ıslattığınız baklaları süzüp, kaynar suyun içine ilave ediniz. Baklalar biraz yumuşayınca tuzunu ve limon suyunu ekleyiniz. Baklalar ezilecek hale gelinceye kadar kaynatınız. İyice yumuşayınca tencereyi ateşden alınız. Tel süzgeçten ezerek geçiriniz. Ezdiğiniz püreyi servis tabağına koyup, yayınız. Soğuyup donmasını bekleyiniz. İyice donduktan sonra baklava gibi, keskin bir bıçakla, muntazam çizerek kesiniz. Kestiğiniz yarıklara zeytinyağı gezdiriniz. Hepsinin üstünü, ince kıyılmış dereotuyla süsleyiniz. İsteddiğiniz kadar tabaklara alıp, limon sıkarak, soğuk olarak ikram ediniz.