



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FAVA (BAKLA EZMESİ)

1,5 Su bardağı kuru bakla  
1/2 Su bardağı zeytinyağı  
1 Adat orta büyüklükte soğan  
1/2 Demet maydanoz  
1/2 Demet dereotu  
1 Limon suyu  
Yeterince tuz  
Kırmızı biber

Kuru baklayı bol su ile gecedan ıslatınız.  
İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında öldürünüz.  
Soğanın içine 3-4 bardak su ile beraber ıslatılmış, süzölmüş baklaları ilâve ediniz ve ezilene kadar pişiriniz.  
Ateşten almadan çok ince kıyılmış dereotu ilâve ediniz.  
Kaşıkla ezerek servis tabağına koyunuz.  
Soğuduktan sonra 1 limon suyu yediriniz.  
Maydanoz ve kırmızı biberle süsleyiniz.

Not: Fava pişerken rendelenmiş havuç ve kreviz ilâve edilirse çok daha lezzetli olur.

---