



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikulturelmiras.com/>

2 su bardağı Kuru Bakla
1/2 su bardağı Zeytinyağı
1 adet Soğan
1 adet Havuç
1/2 çay kaşığı Şeker
1 tatlı kaşığı Tuz
2 diş Sarımsak
1/2 adet Limon
1/2 demet Dereotu

Bakla ayıklanıp yıkanır. İri doğranmış soğan, zeytinyağının yarısı, havuç ve yıkanıp süzölmüş bakla, şeker, tuz tencereye alınır.3- 4 bardağı su eklenerek bakla yumuşayana kadar pişirilir. İyice yumuşamış ve suyunu çekmiş olan baklalı karışım blendırdan geçirilir , ıslatılmış bir borcama alınır ve servis saatine kadar buzdolabında dinlendirilir. Servis yapılacağı zaman fava dilimlenir ve servis tabağına da alınır. Dereotu ile süslenir. Geri kalan zeytinyağı ve limon gezdirilerek servis yapılır.