



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

500 gram kuru bakla
3 adet soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 orba kaşığı toz şeker
4 su bardağı su
Tuz ve yarım demet dereotu
4-5 adet eri domates

Baklaları bir gece suda bekletin. Suyunu süzüp tencereye alın. Üzerine doğranmış soğanları, yağı, şekerini, tuzu ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Baklalar yumuşayınca blender yardımıyla ezip püre yapın ve kalıplara dökün. Buzdolabında 3 saat kadar bekletin, servis tabağına ters çevirip süsleyin.