



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı kuru iç bakla
1 adet soğan
1/2 çorba kaşığı şeker
Tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu

Kuru baklaları akşamdan soğuk suya ıslatın, ertesi sabah düdüklü tencereye alın, sıcak su ekleyerek kaynatın, çıkan köpüklü suyu dökün. Tekrar sıcak su ekleyin, soğanı dörde bölün ekleyin, ardından tuz ve şekerini de ekleyerek düdüklünün kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Hafif ılıyan baklayı el blenderından geçirin, pürüzsüz hale getirin, yarım su bardağı zeytinyağını ekleyin. Kaba dökerek soğutun, ardından buzdolabında bir süre bekletin. Buzdolabından çıkarınca üzerine zeytinyağı gezdirin. Kıyılmış dereotu ile süsleyip servis edin.

