



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

400 g Kuru Bakla
2 Adet Soğan
3 Diş Sarımsak
1/2 Demet Dereotu (İnce Doğranmış)
1 Çorba Kaşığı Toz Şeker
Yeteri Kadar Sırma Zeytinyağı
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber

Soğanları, bir tencerede çok az zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Kuru baklaları ilave edin. Su, şeker, tuz, karabiber ilave edip kaynama noktasına getirin. Kaynadıktan sonra ocağı kısın ve kısık ateşte yaklaşık 1.5 saat pişirin (Pişme esnasında su, gereğinden fazla çekerse su ilave edebilirsiniz). Baklalar yumuşadığı zaman ocaktan alın ve sıcak halde iken süzgeçten süzerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. İçine dereotu ve gerekiyorsa tuz, karabiber ilave edip soğumaya bırakın. Buzdolabında 30-40 dakika soğuttuktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapın.

