



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAKLA FAVA

Tülin Çekmecelgil

1 su bardağı kuru iç bakla
1 adet orta boy kuru soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
½ adet limonun suyu
Şeker
Tuz
Dereotu

Baklaları bir gece önceden tuzlu ve ılık suya koyun. Ertesi gün küp küp doğradığınız soğanları bir çay bardağı zeytinyağında kavurun. Dört su bardağı kaynar suyu süzüp yıkadığınız baklaları şeker ve tuzu ekleyerek baklalar iyice dağılıncaya kadar pişirin. Eğer su azalır azar azar kaynar su ekleyebilirsiniz (Çok hafif sulu kalmalı). Ocaktan indirdikten sonra limon suyunu ve yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyin, el blenderi ile baklaları iyice ezin. Arzu ederseniz ıslattığınız bir kek kalıbı veya dikdörtgen bir servis tabağına favayı yayın ve buzdolabında 5-6 saat bekletip kare şeklinde kesin. Üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

