



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

500 gr. kuru bakla
2 adet kuru soğan [?] kabaca doğranmış
½ su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
Üzeri için:
½ bağ dereotu
1 adet kırmızı soğan
Zeytinyağı

Kuru bakla bir gece önceden ıslatılmalıdır. Fava yapılırken tüm malzemeler bir tencereye alınarak üzerini 2 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirildikten sonra blenderdan geçirilir. Borcama alına karışım üzeri bir streç ile kapatıldıktan ve oda sıcaklığına kadar soğutulduktan buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan fava dereotu, kırmızı soğan ve zeytinyağı ile birlikte servis edilir.