



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLA FAVA

1 su bardağı kuru iç bakla  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı silme tuz  
Göz kararı su  
1 fincan zeytinyağı  
Yarım demet dereotu

Kuru baklayı akşamdan ılık suda bekletin. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Baklayı ekleyip 4-5 dakika daha kavurun. Limon suyunu, tuzu, şekerini ve baklanın üzerini 3 parmak geçecek kadar suyu ilave edip arada karıştırarak baklalar yumuşayınca kadar pişirin.

Pişen baklayı blender'dan geçirin ve dereotunun yarısını ince doğrayıp içine ilave edip karıştırın. Servis tabağınıza alıp üzerini kalan dereotu ile süsleyebilirsiniz.

Kırmızı kuru soğanı incecik doğrayıp favanın içine karıştırabilirsiniz.

