



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FAVA

1 limon
8 bardak su
60 gram zeytinyağı
300 gram soğan
400 gram kuru bakla
Yarım demet dereotu
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım çorba kaşığı toz şeker
Tuz

Yıkamış ve iç kabukları çıkmış kuru baklaları, dörde bölünmüş soğanları, yarım su bardağı zeytinyağını, 8 bardak suyu, yarım çorba kaşığı toz şekeri ve 2 tatlı kaşığı tuzu bir tencerede baklalar iyice eriyinceye kadar kısık ateşte 2 saat pişirin.

Daha sonra baklaları bir süzgeçten geçirin. Püre haline getirin. Kıyılmış yarım demet dereotunu katın ve tekrar kaynatın. Hemen tabağa alın, iki saat iyice donmasını bekleyin. Üzerine, 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirerek yanında limonla servis yapın.

