



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

250 gram iç bakla
2 diş sarımsak
1 tane havuç
1 tane kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet limon
Yarım demet dereotu

Fava tarifi için önce baklaları yıkayın ve tencereye alın. Soğan, sarımsağı ve havucu doğrayın. Biraz soteledikten sonra baklalara ekleyin ve karıştırın. Üzerini çok az geçecek şekilde su ilave edin, haşlamaya bırakın. Su kaynayınca üzerinde biriken köpükleri kevgir yardımıyla alın. Zeytinyağı ekleyip haşlamaya devam edin. Çırpma teli yardımıyla baklalar püre haline gelene kadar karıştırın. İnce ince doğradığınız dereotunu da baklalara ilave edin. Suyu iyice çekilen püreyi geniş ve derin bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Kare veya baklava dilimi şeklinde kesin. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı dökerek servis edebilirsiniz.

