



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FAVA

300 gr kuru iç bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet büyük boy kuru soğan
Yarım çay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
3,5 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
1 büyük kırmızı soğan
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Yarım limon suyu
7-8 sap dereotu

Baklaların üzerini dört parmak aşacak gibi su ekleyip 6-7 saat veya bir gece bekletin. Ertesi gün bol suda yıkayarak sularını süzdürün.

Zeytinyağını geniş bir tencereye alın, soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. İç baklaları soğanlara ekleyip zerdeçal, şeker, tuz, dereotu ve sıcak suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp baklalar yumuşayana ve suyunu tamamen çekip koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırmaya devam edin.

Ocağı kapatıp blender ile püre haline getirin. Yuvarlak veya baton kalıbı streç film ile kaplayarak favayı kalıba dökerek üzerini kaşıkla düzleştirin. Soğuması için buzdolabına alın.

Üzeri için kırmızı soğanları yemeklik doğrayıp 1 yemek kaşığı zeytinyağında kavurun, limon suyunu ekleyip 2 dakika daha kavurup ocağı kapatın.

Favayı servis tabağına geçirin, kavrulmuş soğan ve ince doğranmış dereotu ile süsleyerek üzerine 3 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.

