



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

2 su bardağı kuru bakla
1 adet soğan
1/3 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
½ su bardağı zeytinyağı

Kuru baklaları bir gece önceden ıslatın.
Ertesi sabah baklaları düdüklü tencereye alıp sıcak su ekleyerek pişirin.
Çıkan köpüklü suyu dökün
Tekrar sıcak su ekleyin.
Soğanı 4 parçaya bölün.
Ardından şeker ve tuzu ekleyerek düdüklünün ağzını kapatın.
20 dakika pişirin.
Ocaktan indirdiğiniz baklayı hafif ılıyınca blenderden geçirip pürüzsüz hale getirin.
Yarım su bardağı zeytinyağını ekleyin.
Ezilmiş bakla koyu boza gibi olmalıdır.
Cam bir kaba dökerek 8 saat kadar buzdolabında bekletin.
Servis sırasında üzerine zeytinyağı ve kıyılmış dereotu, tuzlu sardalye, soğanla servis edebilirsiniz.

