



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

1 su bardağı kuru bakla
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet limon
Tuz

Kuru baklayı akşamdan ıslatın.
Soğanı ince ince doğrayın ve zeytinyağında kavurun.
Üzerine baklaları ekleyin.
Daha sonra suyunu ve diğer malzemeleri de ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin.
Baklalar pişince ocaktan alıp blender'dan geçirerek püre haline getirin.
En son limonun suyunu ekleyip karıştırın.
Ilık olarak servis edin.

