



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

Yarım ay bardağı zeytinyağı
250 gram kuru bakla
1 tutam dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
500 mililitre su
Üzeri için:
Dereotu
Zeytinyağı
1 adet kırmızı soğan

Fava tarifi için önce kuru baklayı yıkayın ve tencereye alın. Baklaların üzerini örtecek kadar su koyup bir tatlı kaşığı tuz ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Baklalar suyu çektikçe yavaş yavaş su ilave edin. Yumuşak ve koyu bir kıvama gelince ocağın altını kapatıp borcama dökün. Önce oda sıcaklığına getirin, ardından buzdolabına alıp kıvam alıncaya kadar 1-2 saat dinlendirin. Dolaptan çıkan favayı, dereotu, kırmızı soğan ve zeytinyağı ile servis edin.

