



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

500 g kuru bakla
2 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı limon suyu
Su
Üzeri için;
Dereotu
1 adet kuru soğan
Zeytinyağı

Kuru baklaları bir gece önceden suda bekletin.

Suda bekleyen baklaları süzün.

Süzdüğünüz baklaları soğan, zeytinyağı, toz şeker ve tuzla beraber Arçelik Fibona Ankastre Ocak'ta tencereye alın.

Üzerini birkaç parmak geçecek kadar su doldurun ve Arçelik Fibona Ankastre Ocak'ta suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen baklaların üzerine limon suyunu ekleyip Arçelik Resital El Blender'ı ile püre kıvamına gelip homojen olana kadar ezin.

Hazırladığınız favayı cam servis kabına boşaltın ve üzerini düzeltin.

Oda sıcaklığına gelince üzerini streç filmle kapatıp Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırıp en az 2-3 saat dinlendirin.

Dolaptan çıkarttığınız favanın üzerine ince ince kıydığınız dereotu ve soğanı koyun.

Zeytinyağını da üzerinde gezdirdikten sonra favayı dilimleyip servis edebilirsiniz.

