



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

2 su bardağı kuru bakla
4 su bardağı sıcak su
1 adet büyük boy kuru soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
½ adet limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 küp kesme şeker

Soğanları küp küp doğrayın ve zeytinyağında pembeleşene dek kavurun.

Ardından yıkayıp, süzdüğünüz baklaları ekleyin ve üstüne 3 su bardağı kadar sıcak su ekleyip karıştırın.

Üstüne kesme şekerli ve limon suyunu ilave edip, ocağın altını orta ateşe getirin. Baklalar yumuşayana dek ara ara karıştırarak pişirin.

Arada baklaların su çekme durumuna göre kalan 1 su bardağı sıcak suyu da azar azar ekleyebilirsiniz.

Baklalar tamamen yumuşadığında tüm suyu çekmiş olmasınlar, biraz su kalmış olmalı. Blenderdan geçirip, püre haline getirin ve ıslattığınız baton bir kek kalıbına favanızı dökün.

Soğuduktan sonra buzdolabında en az 2 saat bekletin ve dolatan alıp, kalıptan çıkarın. Dilimleyin, üstüne zeytinyağı gezdirin, dereotu ile süsleyip servis edin.
