



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

500 gram kuru bakla
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1,5 demet dereotu
5 dal maydanoz
1 adet limonun suyu
Toz kırmızı biber
Tuz

Baklayı bir gece önceden ıslatıp bekletin.
Ertesi gün de yıkayıp süzün.
Soğanı ince ince doğrayın ve zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine baklaları ekleyin.
Daha sonra 3 veya 4 su bardağı da su ilave edin.
Baklalar yumuşayana kadar pişirin.
Ardından ocaktan alıp mutfak robotunda püre haline getirin.
Limon suyunu da ilave edip soğuması için kenara alın.
Son olarak maydanoz, dereotu ve kırmızı biberle süsleyip servis edin.
