



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

2 su bardağı kuru bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan
Yarım demet dereotu
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Öncelikle kuru baklayı bol suyla ıslatın ve gecedan tencerede bekletin. Ertesi gün bol suda yıkayıp süzün. Soğanı ince ince kıyıp, zeytinyağında kavurun. Üzerine beklettiğiniz baklaları ilave edip, 3-4 su bardağı su ekleyin. Şekeri ve tuzu da ilave edip, baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Dereotundan biraz alıp ince ince kıyın ve tencereye ilave edip, karıştırın. Ocaktan alın. Blender yardımıyla püre haline getirin. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Kalıp şeklinde kare borcam gibi bir kaba alırsanız dilimlemek daha kolay olur. Favayı dereotu, zeytinyağı ve mor soğanla süsleyebilirsiniz.

