



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLA EZMESİ (FAVA)

1 kg. kuru bakla
1 su bardağı zeytinyağı
3 orta boy soğan
4 adet kesme şeker
Yarım limon
Tuz

Akşamdan baklaları bol suda ıslatın. Ertesi gün zeytinyağında kıyılmış soğanlar pembeleşene kadar kavurun. İçerisine beş su bardağı suyu ilâve edip kaynatın. Baklaların suyunu süzüp, tuz, limon suyu ve şekerleri ilâve ederek pişirin. Piştikten sonra süzgeçten geçirin. Soğuduktan sonra üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirerek servis yapın.