



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

500 gr. kuru iç bakla
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 limon
Tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
dereotu

Akşamdan baklayı bol suyla ıslatarak kabarmasını sağlayın. Haşlayıp, suyunu süzdürün. Bir tencerede ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Baklaların suyunu süzerek tencereye koyun. Tuzu, şekerini ve suyu ilave edin. Baklaları eriyip suyunu çekene kadar pişirin. Bol limon suyuyla karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı biberli yağla süsleyin.

Not: Buzlukta 1 ay saklanabilir.