



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

1 kg. kuru bakla
3 baş soğan
2 su bardağı zeytinyağı
6-7 su bardağı yağsız et suyu
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı
tuz
4-5 dal dereotu
1 limon

Akşamdan ılık suda ıslattığınız baklayı süzün. Soğanları, ince yemeklik olarak doğrayıp, hafif ateşte zeytinyağıyla öldürün. Ancak, şararmamasına dikkat edin. İç baklaları et suyuyla orta ısıda pişirin. Üzerine şeker ve tuz ekleyin. Bu arada baklanın doğal kokusunu yitirmemesi için dibi tutmayacak şekilde pişirin. Süzgeçten geçirerek başka bir tencereye alın. Bu işlemi ince tel bir süzgece kepçe kepçe koyarak ve tahta kaşıkla bastırarak yapın.

Yeniden ateşe koyup bir taşım kaynattıktan sonra, kaşığın tersiyle üzerini düzeltin.

Soğuyunca buzdolabına koyun. Sonra, çukur kaptan dağıtım tabağına kalıplaşmış olarak boşaltıp üzerini dereotu ile süsleyinveimon suyu ile servis yapın.
