



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

500 gram kuru iç bakla
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı toz şeker
yarım limon ve tuz

Akşamdan baklayı bol suyla ıslatarak kabarmasını sağlayın.
Bir tencerede zeytinyağıla ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Baklaların suyunu süzerek tencereye koyun.
Tuzu, şekeri ve suyu ilâve edin . Baklalar eriyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Bütün kalan varsa çatalla ezin.
Bol limon suyuyla karıştırarak tabağa alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı biberli yağla süsleyerek servis yapın. Arzu ederseniz tahin ve sarımsak da koyabilirsiniz.
