



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

Malzeme

- 250 g kuru bakla (1 gece önceden suda bekletilmiş)
- 100 g (1 orta boy) soğan
- 100 g (1 orta boy) havuç (kazınıp iri küpler halinde doğranmış)
- 150 g (1 orta boy) kereviz (kabuğu soyulup iri küpler halinde doğranmış)
- 125 ml (½ su bardağı) zeytinyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı şeker
- 1 limonun suyu
- 1 /4 bağ dereotu (birkaç dalı süsleme için ayrılıp, kalanı ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber

Hazırlanışı

Baklaları yıkadıktan sonra bir tencereye koyup, üzerine 4?5 cm. aşacak kadar su koyun, zeytinyağının 2 çorba kaşığını ayırın.

Soğanı, havucu, kerevizi kalan zeytinyağını, tuz ve şekeri baklaların bulunduğu tencereye koyun.

Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp baklalar yumuşayınca kadar pişirin.

Baklalar yumuşayınca tencereyi ateşten alın.

Havuç ve soğanı içinden çıkarın.

Kalan malzemeyi bir blendırdan geçirip, bir kaba alın. Limon suyunu ve ince kıyılmış dereotunu ilave edin. İyice karıştırın.

Malzemeyi tekrar tencereye aktarın. Gerekirse biraz su ilave edin. Tencereyi yeniden ateşe koyup, bir taşım kaynatın. Ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakın.

Favayı ılıkken tabaklara koyun. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Soğuyunca, ayırdığınız 2 çorba kaşığı zeytinyağını kaşıkla üzerlerine gezdirin. Kırmızıbiberi serpin.Tabakları kalan dereotu dalları ile süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

[ML® Fava için tıklayın](#)