



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA FAVA

Malzemeler.

500gr. Kuru bakla

4 yemek kaşığı toz şeker

1,5 limon

1 su bardağı zeytinyağı

1 orta boy soğan

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 demet çok ince kıyılmış dereotu

2 yemek kaşığı şeker ve yarım limonun suyu ile bir gece önceden baklalarımızın üzerine 2 parmak su çıkacak şekilde suyu da ekleyip bekletiyoruz. Sabah bu suyu döküp tekrar üzerine çıkana kadar su ekleyip yine yarım limon ve 1 yemek kaşığı şekerimizi ilave edip iyice yumuşayıp ezilecek kıvama gelene kadar pişiriyoruz ve robottan geçiriyoruz. Diğer tarafta soğanı rendeleyip sıvı yağımızla hafif pembeleştiriyoruz. Robottan geçirdiğimiz bakla püremizi, 1 yemek kaşığı şeker ve son kalan yarım limonumuzu da ilave edip bir 5 dakika kadar hızlı hızlı karıştırarak pişiriyoruz ince kıydığımız dere otumuzu da ilave edip 10-15 dakika kadar daha tahta kaşıkla dibinin tutmasına müsaade etmeden karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Pişirme işlemi bittikten sonra istediğiniz bir çukur tabağa ya da istediğiniz şekillerdeki kek kalıplarına koyup oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Servis yapacağınız zaman yerleştirdiğiniz kabı servis tabağına ters çevirip zeytinyağı ve limonla servis yapabilirsiniz.