



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1/2 kg. kuru iç bakla
3 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
Yarım demet dereotu
Tuz

HAZIRLANIŞI:

iç baklaları yıkayıp, 3 su bardağı su ile haşlayın. Yumuşayınca suyunu süzün. Başka bir tencereye zeytinyağını koyun ve rendelenmiş soğanı kavurun. Üzerine baklaları ilave edip, bir müddet daha kavurun. Şekeri ve tuzu ilave edip baklaları, robottan geçirerek püre kıvamına getirin. Kek kalıbına döküp buzdolabında birkaç saat bekletin. Favayı kalıbından ters çevirerek servis tabağına çıkartın. Üzerini ince ince kıyılmış dereotuyla süsleyin. Dilim dilim keserek servis yapın.

[ML® Fava için tıklayın](#)