



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FAVA

### Malzemeler:

200 gram kuru bakla içi

1 tutam dereotu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

Yeterli miktarda limon suyu

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı su haşlamak için

### Hazırlanışı:

200 gram kuru bakla içini 2 saat süre ile suda bekletin. Suda beklettikten sonra baklayı 4 bardak su ile haşlayın.

Haşlama esnasında gerekli olan baharatları, toz şekerini ve tereyağını ilave edin, özleşene kadar kaynatın.

Özleşen bakla ve baharatların içerisine tuzu ve ince kıyılmış dereotunu katın. Daha sonra bir kaba koyarak soğutmaya bırakın. Üzerine zeytinyağı ve limon dökerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Fava için tıklayın](#)