



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVA (BAKLA EZMESİ)

1,5 Su bardağı kuru bakla
1/2 Su bardağı zeytinyağı
1 Adat orta büyüklükte soğan
1/2 Demet maydanoz
1/2 Demet dereotu
1 Limon suyu
Yeterince tuz
Kırmızı biber

Kuru baklayı bol su ile gecedan ıslatınız.
İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında öldürünüz.
Soğanın içine 3-4 bardak su ile beraber ıslatılmış, süzülmüş baklaları ilâve ediniz ve ezilene kadar pişiriniz.
Ateşten almadan çok ince kıyılmış dereotu ilâve ediniz.
Kaşıkla ezerek servis tabağına koyunuz.
Soğuduktan sonra 1 limon suyu yediriniz.
Maydanoz ve kırmızı biberle süsleyiniz.

Not: Fava pişerken rendelenmiş havuç ve kreviz ilâve edilirse çok daha lezzetli olur.