



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FAVA

### Malzemeler :

Kuru bakla (1 gece önceden suda bekletilmiş) 250 Gr  
Soğan (1 orta boy) 100 Gr  
Havuç (kazınıp, iri küpler halinde doğranmış) (1 orta boy) 100 Gr  
Kereviz (kabuğu soyulup, iri küpler halinde doğranmış) (1 orta boy) 150 Gr  
Komili Riviera zeytinyağı 125 Ml  
Tuz 1/2 Çay Kaşığı  
Şeker 1/2 Çay Kaşığı  
Limon suyu 1 Adet  
Dereotu (birkaç dalı süsleme için ayrılıp, kalanı ince kıyılmış) 1/4 Bağ  
Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı

### YAPILIŞI:

1- Baklaları yıkadıktan sonra bir tencereye koyup, üzerine 4-5 cm aşacak kadar su koyun. Komili Riviera zeytinyağının 2 çorba kaşığı ayırın.  
2- Soğanı, havucu, kerevizi, kalan Komili Riviera zeytinyağını , tuz ve şekeri baklaların bulunduğu tencereye koyun. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Baklalar yumuşayınca tencereyi ateşten alın.  
3- 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 Komili Riviera zeytinyağını kaşıkla üzerlerine gezdirin. Kırmızıbiberi serpin. Tabakları kalan dereotu dalları ile süsleyip, soğuk olarak servis yapın.