



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA FAVA

MALZEMELER

2 su bardağı kuru iç bakla
1 orta boy soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı şeker

HAZIRLANIŞI

Baklayı 4 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz ile yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu tamamen çekmemesi için sürekli karıştırarak, kontrol edin.

Ayrı bir tencerede küçük kuşbaşı şeklinde doğradığınız soğanları zeytinyağı ile kavurun.

Soğanlar kavrulunca, baklaları ve şekeri ekleyin.

Arada karıştırarak on dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında karışım çok koyu (hamur kıvamında) olursa bir miktar ılık su ekleyin. Karışımın akışkan bir bulamaç kıvamında olması gerekir.

Pişen karışımı el blenderi ile pürüzsüz hale getirin.

Hafifçe ıslattığınız bir kaba döküp bir gece buzdolabında bekletin.

Servis yaparken üzerine ince kıyılmış dereotu serpin.