



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

Malzeme:

2 adet soğan

2 orba kaşığı toz şeker

1 orba kaşığı Tuz

4 su bardaęı su

Üzeri için:

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

limon

Kuru baklayı bir gece önceden bol su ile ıslatın. Süzdükten sonra bir tencereye aktarın. Soğanları küp şeklinde doğrayıp, tozşeker ve tuz ile birlikte tencereye ekleyin. Üzerine 4 bardak su ilave edip baklalar yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzdürüp blenderden geçirin ve servis tabağına alın. Soğuduktan sonra buzdolabında dinlendirin. Dilimleyerek servis tabağına aktarın. Zeytinyağı, limon ve kıyılmış dereotu ile süsleyin. Soğuk servis yapın.