



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

2 su bardağı kuru bakla
2 adet soğan
4 su bardağı su
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet kesme şeker
Yarım limonun suyu
Tuz

Bir gün önceden kuru baklayı ıslatın. Islatılmış baklayı bir tencereye alıp, zeytinyağı, şeker, limon suyu ve iri doğranmış soğan ile 20 dakika pişirin. Piştikten sonra blenderden geçirip, iyice öğütün. Malzemeyi bir kek kalıbına elinizle bastırarak yerleştirin ve buzdolabına koyun. Sertleştikten sonra servis tabağına ters çevirerek alın ve dereotuyla süsleyerek servis yapın.