



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLA FAVA

1 kg kuru bakla
3-4 tane kuru soğan
2 su bardağı zeytinyağı
7-8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı şeker
4-5 dal dereotu
1 limon
Biraz tuz

Akşamdan ılık suda ıslattığınız baklayı süzün. Soğanları, ince yemeklik olarak doğrayıp, hafif ateşte zeytinyağıyla öldürün. Ancak, sararmamasına dikkat edin. İç baklaları et suyuyla orta ısıda pişirin. Üzerine şeker ve tuz ekleyin. Bu arada baklanın doğal kokusunu yitirmemesi için dibi tutmayacak şekilde pişirin. Süzgeçten geçirerek başka bir tencereye alın. Bu işlemi ince tel bir süzgeçe kepçe koyarak ve tahta kaşıkla bastırarak yapın. Yeniden ateşe koyup bir taşım kaynattıktan sonra, kaşığın tersiyle üzerini düzeltin. Soğuyunca buzdolabına koyun. Sonra, çukur kaptan dağıtım tabağına kalıplaşmış olarak boşaltıp üzerini dereotu ile süsleyin ve limon suyu ile servis yapın.