



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

3 su bardağı kuru iç bakla
2 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
3 adet kesmeşeker
5 su bardağı su, tuz
1 kırmızıbiber
5'er dal dereotu, nane maydanoz
Yarım limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Baklaları suyun içinde 6-7 saat bekletin. Süzüp bir kaba alın. Üzerine ince doğradığınız soğanları, zeytinyağını, şekeri, limon suyunu, tuzu ve suyu ilave ederek 35-40 dakika pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin ve istediğiniz bir kalıba boşaltın. Bu şekilde dolapta 2 saat bekletip servis tabağına ters olarak çevirin. Üzerini süslemek için dereotunu ince bir şekilde kıyıp limon suyu ve zeytinyağı ile beraber karıştırın. İstenirse kırmızıbiberi de kibrit çöpü gibi doğrayıp içine ilave edin. Favanın kanarlarına ya da üzerine yerleştirip süsleyin. Şık sofralar için güzel bir sunum oluyor. Şekil vermek için kek kalıplarını da kullanabilirsiniz.