



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FAVA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

½ kg. kuru iç bakla  
3 su bardağı su  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet soğan  
Yarım demet dereotu  
Tuz

İç baklaları yıkayıp, 3 su bardağı su ile haşlayın. Yumuşayınca suyunu süzün. Başka bir tencereye zeytinyağını koyun ve rendelenmiş soğanı kavurun. Üzerine baklaları ilave edip, bir müddet daha kavurun. Şekeri ve tuzu ilave edip baklaları, robottan geçirerek püre kıvamına getirin. Kek kalıbına döküp buzdolabında bir kaç saat bekletin. Favayı kalıbından ters çevirerek servis tabağına çıkartın. Üzerini ince ince kıyılmış dereotuyla süsleyin. Dilim dilim keserek servis yapın.

