



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVA

Yarım kilo kuru bakla
2 büyük soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
Yarım çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 limon
8 bardak su

İç kabukları ayıklanarak çıkarılmış kuru bakla yıkandıktan sonra bir tencereye konup, buna dörde bölünmüş soğanlar, zeytinyağı, tuz, şeker ve suyu da ilave edilerek orta hararettteki ateşte baklalar iyice pişene kadar ortalama 2 saat pişirilir. Baklalar iyice piştikten sonra ateşten alınıp süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir ve bu püreye sıcak iken ince kıyılmış dereotu da katılıp karıştırılarak tekrar ateşe konup bir taşım daha kaynatılıp alınır ve derhal bir tabağa dökülerek soğutulur. Donduktan sonra üstüne arzu edilirse biraz daha zeytinyağı gezdirilip limon da sıkılarak soğuk olarak servis yapılır.