



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVALI CROSTİNİ

24 adet baget ekmeğinin İner iki tarafına tereyağı sürüp, altın rengini alıncaya kadar kızartın. 100 gr. iç baklayı ezilebilecek kıvama gelinceye kadar haşlayın ve kabuklarını soyun. 24 adet baklayı bir kenara ayırın. Ayıklanan baklaları 10 ml. zeytinyağı, 2 çay kaşığı limon suyu, 10 gr. kıyılmış nane, tuz ve karabiber ile birlikte kalın püre haline gelinceye kadar mikserde kanştırın. Her crostini üzerine 1 çay kaşığı fava püresi sürün. Üzerine 1 adet bakla yerleştirin. Parmesan peyniri ile süsleyerek servis yapın.

