



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAVALI ENGİNAR

4 Enginar
1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu
1 soğan
2 su bardağı su
Zeytinyağı
Yarım demet dereotu
Tuz

Soğanı yemeklik doğrayıp tencereye aktarın. Bakla, zeytinyağı, toz şeker ve suyu üzerine ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Blender ile baklaları püre haline getirin. İçine zeytinyağı ve ince kıyılmış dereotu karıştırın. Enginarları kısık ateşte 53-40 dakika pişirin. servis tabağına dizin. Favalardan birer yemek kaşığı alarak üzerine yerleştirin. Limon ve zeytinyağı dökerek servis yapın.

