



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ FAVA

Riviera Zeytinyağı 0.5 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 0.5 Çorba Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Karabiber 1 Tutam
Limon Suyu 1 Çorba Kaşığı
Havuç 2 Adet
Soğan 2 Adet
Yeşil Zeytin 10 Adet
Kuru Bakla 0.5 Kilogram
Kereviz 1 Adet

Kuru baklayı akşamdan ıslatınız. Ertesi gün iç kabukları ayıklandıktan sonra düdüklü tencereye koyunuz. Kuru soğanı 4 parçaya bölün. Kerevizin dış kabuğunu keserek çıkardıktan sonra iri doğrayın. Havuçları da temizledikten sonra iri iri doğrayıp düdüklü tencereye koyunuz.

Su, zeytinyağı, tuz, karabiber, şekeri de düdüklü tencereye katıp 10-15 dakika kadar pişiriniz. Ateşten indirdikten sonra süzgeçten geçirip püre haline getiriniz. Bu püreye kıyılmış dereotu atılıp karıştırılır ve tekrar tencereye ateşe koyulur. Bir iki taşım kaynatılır. Soğumasını bekledikten sonra üzerini dereotu, kırmızıbiber ve yeşil zeytin ile süsleyebilirsiniz.