



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY FAVA

Elif Korkmazel

2 su bardağı kuru bakla
2 adet soğan
4 su bardağı su
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet kesme şeker
Yarım limon suyu
Tuz ve dereotu

Bir gün önceden kuru baklayı ıslatın. Kabaran baklayı süzüp tencereye alın, üzerine 4 su bardağı suyu koyup soğanını, şekerini, limon suyunu, yağı ve tuzunu koyun. Baklayı 30 dakika pişirin, sonra da blendırdan geçirip iyice öğütüp bir kaba aktarın. Buzdolabında soğutup servis yaparken kabı ters çevirin. Dereotuyla süsleyerek baklava şeklinde soğuk servis yapın.