



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ FAVA

1 su bardağı kuru iç bakla
2 haşlanmış patates
2 soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
3 su bardağı su
Üzerine:
Yarım limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı
5'er dal dereotu, nane, maydanoz
1 kırmızıbiber

Baklaları suda 6-7 saat bekletin. Süzüp tencereye alın. Üzerine ince doğradığınız soğan, zeytinyağı, şeker, limon suyu, tuz ve suyu ilave ederek 35-40 dakika pişirin. Ocaktan alıp blender'dan geçirin. İçine haşlandıktan sonra rendelenmiş patatesi ekleyip istediğiniz bir kalıba boşaltın. Bu şekilde dolapta 2 saat bekletip servis tabağına ters çevirin. Limon suyu ve zeytinyağını üzerine gezdirin. Üzerini süslemek için dereotunu ince kıyın, en üste de uzun uzun doğranmış kırmızıbiberi koyun.