



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ FAVA

- 1 su bardağı iç bakla
- 2 adet haşlanmış patates
- 2 adet soğan
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 limonun suyu
- 3 adet kesme şeker
- 5 su bardağı su
- 5'er dal dereotu, nane, maydanoz
- 1/2 limon suyu
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- 1 adet kırmızı biber

Baklaları yumuşayana kadar haşlayıp süzün ve bir kaba alın. Üzerine ince ince doğranmış soğan ile zeytinyağı, şeker, limon suyu, tuz ve suyu ilave edip 35- 40 dakika pişirin. Ocaktan alıp blender'dan geçirin. İçine rendelenmiş patatesi ekleyip karıştırın ve bir kalıba boşaltın. Karışımı dolapta en az iki saat bekletin. Ardından servis yapacağınız tabağa ters çevirerek çıkarın. İnce kıyılmış dereotu, limon suyu ve zeytinyağını karıştırıp üzerine dökün.