



## PORTAKALLI BAKLA FAVA

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı kuru bakla  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
1 bardak portakal suyu  
1 adet limonun suyu  
½ bağ dereotu  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Kuru baklalar yıkandıktan sonra bir gün suda bekletilir.  
Soğan çok ince bir şekilde doğranır, havuçlar soyulduktan sonra rendelenir ve zeytinyağında kavrulur.  
İçine kuru baklalar ilave edilerek kavurmaya devam edilir.  
Üzerini geçecek şekilde portakal suyu ve sıcak su ilave edilir.  
Limon suyu, tuz ve baharatlar da ilave edilir.  
Blender veya mikserde püre kıvamına gelene kadar karıştırılır.  
İçerisine doğranmış dereotu ilave edilip soğuduktan sonra servise sunulur.

