



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUYU İLE FAVA

- 1,5 su bardağı kuru bakla
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kuru soğanı iri olarak doğrayın. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Doğradığınız kuru soğanı hafif bir renk alana kadar kavurun. Sıcak suyu tencereye aktarın. Uzun süre suda beklettiğiniz kuru bakla, toz şeker, tuz ve portakal suyunu ekleyin. Baklalar yumuşayana kadar ortalama 45 dakika orta ateşte kaynatın. Blenderla püre haline getirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın. Üzerine bol miktarda zeytinyağı gezdirin. İsteğe bağlı dereotu ile süsleyebilirsiniz.

