



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ FAVA

250 gr Kuru Bakla
1/2 Demet Dereotu
8-10 Adet Ceviz
1 adet Havuç
1 adet Kereviz
1 adet Patates
2 adet Soğan
1 çay bardağı Sıvıyağ
1 çorba kaşığı Toz şeker
1 çorba kaşığı Nişasta

Öncelikle 250 gr kuru baklayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün, tüm sebzeleri küp biçiminde doğrayıp, baklayı da ekleyin. Tuzunu,şekerini ekleyin ve yumuşayana dek pişirin. Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nişastayı soğuk suda birkaç dakika karıştırarak eritin. Sebzelere ekleyip, karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 5 dk daha pişirin. Hazırladığınız karışımı küçük bir tepsiye dökün.Soğumaya bırakın. Üzerine ince kıyılmış dereotunu serpip, cevizle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.