



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ VE CEVİZLİ FAVA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı nişasta
1 Adet patates
2 Bardak tahin
2 Bardak ceviz içi
1 Yemek Kaşığı soya sosu
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
1 Adet kereviz
Aldığı kadar tuz
2 Adet havuç
3 Diş sarımsak
2 Yemek Kaşığı limon suyu
200 gr kuru bakla

Baklayı 1 gece önceden suda bekletin. Ertesi gün yıkayıp düdüklü tencereye alın. Tüm sebzeleri, tuzu, şekeri ve 2 su bardağı suyu ekleyip yumuşayınca kadar haşlayın. Tencereyi ocaktan alın. Üzerine ceviz ekleyerek el blenderinden geçirin. Az suda erittiğiniz nişasta ve sana margarin ekleyip tekrar ocağa alın. 3-4 dakika daha pişirin. Ters çevirmek için kullanacağınız kabı su ile ıslatın. İçine fava malzemesini alıp kaşıkla bastırın. 1 saat dinlendirdikten sonra ters çevirin. Dereotu ve ceviz ile süsleyin. Servis yapın.
