



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU FAVA

Elif Korkmazel

3 su bardağı kuru iç bakla
2 adet orta boy soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
3 adet kesmeşeker
5 su bardağı su, tuz
Sosu için:
5 yaprak yağlı marul
2 dal taze soğan
5'er dal dereotu, nane maydanoz
Yarım limon suyu
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Baklaları suya koyup 6-7 saat bekletin. Süzüp bir kaba alın. Üzerine ince doğradığınız soğanları, zeytinyağı, şeker, limon suyu, tuz ve suyu ilave edin. Ocağa oturtup 35-40 dakika pişirin. Sonra blenderden geçirin ve istediğiniz bir kalıba dökün. Dolapta 2-3 saat bekletip servis tabağına ters olarak çevirin. Sosu için, yeşillikleri ince bir şekilde kıyıp, limon suyu ve zeytinyağı ile beraber karıştırıp üzerine gezdirin.