



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ FAVA

Malzeme

250 gram kuru bakla,
2 orta boy soğan,
2-3 diş sarımsak,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
2 kesme şeker,
1 çay kaşığı tuz,
yarım demet dereotu,
yarım su bardağı tahin,
2 yemek kaşığı limon suyu,
tuz.

Yapılışı

Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini dörde bölün. Sarmısakların kabuklarını soyun, ezin. Bir tencereye suda beklettiğiniz baklayı, soğanı, sarmısağı, zeytinyağını, şekerini, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayınca kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı soğumadan kaşıkla veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. Bakla püresine tahin, kıyılmış dereotu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın ve bir servis tabağına boşaltın.