



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLALI FAVA

Malzemeler:

Yarım kilo bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 adet kesme şeker
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Hazırlanışı:

Baklaları üzerini geçecek kadar su ile 1 gece önceden bekletin. Ertesi gün suyunu süzdürüp, baklaları tencereye aktarın. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, şeker, tuz, 4 su bardağı su ve doğranmış soğanı ilave edip, tencereyi ocağa alın. 1 saat orta ateşte, baklalar iyice yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun. Baklaları karıştırıcıdan geçirin. Silikon kalıba dökerek soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarıp servise sunun.