



TEKMİL FAVA (AKHİSAR MANİSA)

THY Skylife

250 gram kuru bakla
1 havuç
2 soğan
1 limon
1 yemek kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
Zeytin

Kuru baklayı yıkayın. Baklayı, soğanlardan birini, havucu, kabuğuyla beraber limonu ve bir yemek kaşığı toz şekerini pişirin. Piştikten sonra limonu alıp doğrayıcıdan geçirin. İnce kıyılmış dereotunu ilave edin. Pişen baklayı soğumaya bırakın. Daha sonra diğer soğanı ince ince kıyıp baklaya ilave edin. Hazırladığınız karışımı tabağa yayın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Zeytinle süsleyerek servis edin.

