



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FAVA



2 Su bardağı kuru bakla içi
1 Çorba kaşığı toz şeker
6 - 7 Çorba kaşığı zeytinyağı
2 Adet kuru soğan
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
Yarım limonun suyu

- # Kuru bakla içi akşamdan ıslatılır.
- # Pişirilecek tencereye alınır, üzerine ince kıyılmış soğan, toz şeker, tuz ve zeytinyağı konur.
- # En son üzerine 1 parmak geçecek kadar su konur, orta ateşte iç baklalar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Pişme işlemi tamamlanınca, kevgire alınır, kevgirde hiç bir şey kalmayınca kadar ezilir.
- # Elde edilen püre, hafif ıslatılmış, istenilen şekil bir kaba dökülür, düzeltilir.
- # Buzdolabında donması sağlanır.
- # Donduktan sonra üzerine limon suyu gezdirilir, kıyılmış dereotu serpilir.
- # Dilimleyerek servis yapılır.

Not: Şık bir sunum için, fava kek kalıbına da dökülebilir.