

# Falafel Burger

Toplam 47 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açıklama 9/10

Falafel burger, nohut, kimyon, kişniş ve maydanozlu köfteyi tahinli sos ve salatalık sandviç formuna getirir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 2.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Su

### Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Domates

## Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp kağıt havluyla kurulayın.
2. Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, un, kimyon, kişniş ve tuzu iri taneli harç olana kadar çekin.
3. Harçtan 4 kalınlıkta köfte yapın 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Tahin, limon suyu ve suyu çırparak kıvamlı sos hazırlayın.
5. Falafel köftelerini zeytinyağında her yüzü 3 dakika kızartın.
6. Susamlı burger ekmeklerini ısıtın.
7. Ekmeklere tahin sos, falafel köfte, salatalık ve domates koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nohutlar kağıt havluyla kurutmak köftenin tavada dağılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, domates salatası ve limon dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam