

Falafel

Toplam 800 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Nohut, yeşillik ve baharatlarla hazırlanan Ortadoğu köftesi.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Kişniş
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı Susam
- 2 su bardağı Yağ

Yapılışı

1. Nohudu bir gece suda bekletip ertesi gün tamamen süzün.
2. Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, kişniş, kimyon ve tuzu robotta çekin.
3. Kabartma tozunu ekleyip harcı buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
4. Harçtan küçük toplar yapıp susama bulayın.
5. Falafelleri 175°C yağda 4-5 dakika koyu altın renk alana kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

Konserve nohut kullanmayıp bir gece 1 slat 1 su bardağı nohut falafelin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahin sosu, lavaş ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Susam