

# Fırında Falafel Cipsi

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 4/10

Falafel harcınca yayılabilir ve daha rahatlıkla yenir, baharatlı ve gevrek bir atıştırmaya dönüşür.

## Malzemeler

- 350 gr Haşlanmış nohut
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Tahin

## Yapılış

- 350 gr süzülmuş nohudu kağıt havluyla kurulayın fazla nem fırında gevrekliği azaltması için.
- Nohut, yarım demet maydanoz, 1 çay kaşığı kimyon ve 1 yemek kaşığı tahini robottan geçirin.
- Harcı yağlı kağıda 1 cm kalınlıkta bastırarak yayın ve yüzeyi çatala çizikleyin.
- 200°C fırında 20 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
- 5 dakika dinlendirip iri parçalara kırın, sıcak buhar çıkmasını cips dağılmasını önler.

### PÜF NOKTASI

Harcınca yayılabilir ve daha rahatlıkla yenir, baharatlı ve gevrek bir atıştırmaya dönüşür.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahini-limon dip ile servis edin.

## Alerjenler

Susam