

Kahire Falafel Tabağı

Toplam 757 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 15/10

Falafel tabağı nohut veya bakla sarımsak, kişniş, kimyon ve tahinli sosla kızartılmış pide ve salatayla sunan Ortadoğu klasiğidir.

Malzemeler

- 250 gr Kuru nohut
- 1 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 5 adet Pide
- 2 su bardağı Yağ

Yapılışı

1. Nohudu bol suda en az 12 saat bekletin.
2. Nohudu süzüp soğan, sarımsak, kişniş ve baharatla taneli çekin.
3. Karışımı 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Harçtan küçük diskler şekillendirin.
5. Falafelleri 170°C yağda her yüzü 3 dakika kızartın.
6. Tahin, limon ve suyla akışkan sos hazırlayın.
7. Falafeli pide, salata ve tahin sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru nohudu haşlamadan kullanmak falafelin yağda dağılmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pide, turşu, tahin sos ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Susam

Gluten