



FALAFEL (LÜBNAN)

<https://www.elele.com.tr>

250 gr nohut
250 gr kuru bakla
2 diş sarımsak
1 pırasa
Yarım kabak
1 demet taze kişniş
1/4 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karbonat
Ayçiçek yağı
Garnitürü için:
Kiraz domates
1 demet turp
1 demet nane
1 demet maydanoz

Nohut ve baklayı bir gün önceden ıslatın. İri doğranmış pırasa, sarımsak, kıyılmış kişniş, nohut ve baklayı mutfak robotunda ezin. Baharatları ve karbonatı ekleyip yoğurun. Hazırladığınız harçtan 4 cm çapında köfteler hazırlayın. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtın. Falafelleri ekleyip kızartın. Kiraz domates, turp, nane ve maydanozla hazırladığınız salatayla birlikte servis yapın.



