



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FELAFEL

2 su bardağı nohut (sadece akşamdan ıslatılacak, haşlanmayacak.)  
2 kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
6 sivri yeşil biber  
Kimyon, tuz, sumak,  
alabildiği kadar un  
kırmızı pul biber, karabiber

Bir gece önceden nohutları tuzlu ılık suda bekletin. Ertesi gün nohutların suyunu süzün. Parçalayıcınıza boşaltın. Üzerine doğranmış maydanozu, soğanı, sarımsağı ve biberi ekleyerek parçalayın. Bir karıştırma kasesine alıp üzerine baharatları, tuzu ve alabildiği kadar un ekleyin. Mücver kıvamına gelince sıvıyağda kızartın. Tahin, limon ve sarımsakla hazırladığınız sosu sürün. Sosun üzerine köftelerinizi yerleştirin. Üzerine yeşillikleri ve turşuyu koyup sandviç gibi ısıtarak yiyin.



Fotoğraf "Eti" tarafından gönderildi. 08.01.2021