



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAKLA FALAFEL

2 su bardağı kuru iç bakla
1'er adet soğan ve sivri biber
1 demet maydanoz
Yarımşar demet soğan ve dereotu
1'er tatlı kaşığı kişniş ve pulbiber
2 tatlı kaşığı kimyon
8 diş sarmsak
Tuz
Karabiber
Servis için:
Susam

İç baklayı 24 saat suda dinlendirin. Kalan tüm malzemeyi blenderden geçirin. Baklanın suyunu süzüp, blenderdeki malzemenin üzerine ekleyin ve yeniden blenderden geçirin. Macun kıvamına gelen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde şekil verip, kızgın sıvıyağda, altın rengi alana dek kızartın. Üzerine susam serpip, raita ile birlikte servis yapın.

