



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FALAFEL DÜRÜM

Malzeme:

- 2 su bardağı iç bakla
- 1 su bardağı Bizim Mutfak Nohut
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 4 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 4 demet maydanoz
- 3 demet kişniş
- Tuz, karabiber
- Dürüm ekmeği
- 1 adet domates
- Birkaç adet salatalık turşusu
- Sosu İçin :
- Yarım bardak tahin
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak

Haşlanmış nohut ile baklayı blenderde püre haline gelene dek ezin. Un, doğranmış soğan, sarımsak, maydanoz, tuz ve baharatı ekleyin. Hamur kıvamında yoğurun ve küçük parçalar koparıp kızgın yağda kızartın. Tarator sos için havanda ezilmiş sarımsak ile limonun suyunu karıştırın. Azar azar tahini ekleyip karıştırmaya devam edin. Kıvamı yoğun ise su ilave ederek inceltebilirsiniz. Lavaş ekmeğini servis tabağına yayın, üzerine köfteleri yerleştirin. İsteğe göre dilimlenmiş domates, turşu ve tarator sos ile servis yapın.