



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALAFEL (KATAR)

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

1 kg haşlanmış nohut
30 gr ince diş doğranmış sarımsak (6-7 diş)
150 gr ince doğranmış taze soğan (Yarım demet)
45 gr maydonoz (Yarım demet)
15 gr kimyon tuzu (1,5 yemek kaşığı)
10 gr kişniş (1 yemek kaşığı)
6 gr toz kırmızıbiber (2 tatlı kaşığı)
30 gr tahin (3 yemek kaşığı)
2 adet yumurta, çırpılmış
60 gr yumuşak ekmek kırıntısı (10 yemek kaşığı)
10 gr tuz
5 gr karabiber

Konserve nohut kullanıyorsanız suyunu süzün. Çiğ nohut kullanıyorsanız bir gece önceden nohutları kaynar suya basıp ertesi gün haşlayın (300-350 gr kuru nohut yeterli olacaktır.)

Nohutları haşlarken üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın. Nohutları süzdükten sonra robota koyup dişe gelin taneler kalana kadar çekin. Kalan tüm malzemeyi ekleyerek çekmeye devam edin ya da karıştırın. Bir dondurma kaşığı yardımıyla ya da elinizle falafelleri porsiyonlayarak yuvarlayın, küçük falafeller için 30 gr/adet, büyükler için 60 gr/adet ağırlığında yapabilirsiniz. 190 dereceye ısıttığınız kızartma kızartma yağında kahverengileşip çıtır çıtır olana dek kızartın.

Falafelleri hazırladıktan sonra derindondurucuda 6 ay saklayabilirsiniz. Servisten önce oda sıcaklığında çözdürerek fırın, tava ya da mikrodalgada ısıtarak servis edebilirsiniz.

