



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FELAFEL (LÜBNAN)

125 gr margarin  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 adet küçük kuru soğan  
4 diş sarımsak  
yarım demetten az maydanoz  
5-6 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı susam

1. Haşlanmış nohut, soğan, sarımsak, tuz, kimyon, pul biber ve kişniş mutfak robotuyla çekin. Çok ezilmesinler. Hamur gibi olmasın.
2. Bu karışıma susamı ve dört kaşık un koyun. Elinizle sıkarak karıştırın. Elinize yapışmayana kadar un veya köftelik bulgur ekleyebilirsiniz.
3. Harcı 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.
4. Daha sonra küçük parçalar koparıp yassı yuvarlak köfteler hazırlayın.
5. Köfteleri margarin koyduğunuz tavada kızartın. Pişenleri kağıt havlunun üzerine alarak yağın süzdürün. Geniş servis tabağına koyarak servis edilm. Susam ve maydanozla süslenebilir.

