



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FALAFEL (LÜBNAN)

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

250 gr nohut  
250 gr kuru bakla  
2 diş sarımsak  
1 pırasa  
Yarım kabak  
1 demet taze kişniş  
1/4 çay kaşığı karabiber  
1/4 çay kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı karbonat  
Ayçiçek yağı  
Garnitürü için:  
Kiraz domates  
1 demet turp  
1 demet nane  
1 demet maydanoz

Nohut ve baklayı bir gün önceden ıslatın. İri doğranmış pırasa, sarımsak, kıyılmış kişniş, nohut ve baklayı mutfak robotunda ezin. Baharatları ve karbonatı ekleyip yoğurun. Hazırladığınız harçtan 4 cm çapında köfteler hazırlayın. Ayçiçek yağını tavada ısıtın. Falafelleri ekleyip kızartın. Kiraz domates, turp, nane ve maydanozla hazırladığınız salatayla birlikte servis yapın.



