



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FALAFEL (MISIR)

<https://cook.com.tr>

Karabiber 1 Çay Kaşığı  
Kimyon 1 Çay Kaşığı  
Kişniş 1 Çay Kaşığı  
Maydanoz 1 Demet  
Kırmızı Soğan 2 Adet  
Kabartma Tozu 1 Paket  
Toz İrmik 1 Kahve Fincanı  
Sıvı Yağ 2 Su Bardağı  
Taze Sarımsak 1 Demet  
Haşlanmış Kuru Fasulye 500 Gram

Haşlanmış kuru fasulyenin suyunu iyice suzdürün, maydanozları, soğanı ve sarımsağı doğrayın, kabartma tozu, baharat ve irmiği bütün harcla karıştırıp, onbes dakika bekletin. Sonra bu cıvık harcı mücver gibi kaşık yardımıyla kızgın yağda kızartın. Dürüm ekmeğinin arasında humusla, babagannusla ya da kızartılmış kabak ya da patlıcanla, yanınada bol domates ve salatayla servis ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023