



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FALAFEL

2,5 su bardağı nohut  
2 tatlı kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı kişniş  
3 diş sarımsak  
1/4 su bardağı maydanoz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1/2 tatlı kaşığı arnavut biberi  
2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1/4 su bardağı un  
Kızartmak için yağ

İlk önce 2,5 litre sıcak suya karbonat ekleyin ve nohutları gece boyunca içinde bekletin. Kullanmadan önce süzün ve çok küçük kırıntılar haline gelene kadar robotta öğütün. Baharatları ve unu ilave edin. Eğer karışım çok kuru olursa biraz daha su ilave edin.

3 santim çapında küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Yağı kızdırın ve bol yağda altın rengi alana kadar kızartıp, kağıt havlu üzerine alın. Taze pita ekmeğinin içinde humus, tahin, taze sebze salatası ve acı biber sosuyla birlikte sıcak sıcak servis yapın.

