



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALAFEL

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

250 gr. nohut
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz
1 adet yeşilbiber
2 çorba kaşığı un
5 adet taze soğan
3-4 dal taze kişniş
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Tahin sos:
1 su bardağı tahin
2 adet limon suyu
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Nohutları bir gün soğuk suda bekletin. Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tüm yeşil malzemeyi ince ince doğrayın. Püre halindeki nohuttan 3-4 kaşık alarak, yeşilliklerle beraber mutfak robotunda birleştirin. Kalan nohutları, tüm baharat ve unu iyice karıştırın. Çok kuru olursa azar azar su ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın. Yağın fazlasını almak için peçete üzerine koyun.

Tahin sos için, tüm malzemeyi, mutfak robotunda karıştırın. Doğranmış marul yapraklarının üzerine falafelleri koyun. Tahin sos dökerek servis yapın.

Not: Tahin sosunu, balıklarda ve tavuklarda da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:158352 • ad:Falafel • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:09.04.2025 - 06:42