



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALAFEL

1 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Bir tutam kişniş
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
2-3 yemek kaşığı un
Tuz
Sosu için:
1 su bardağı süzme yoğurt
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı tahin

Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyup doğrayın.

Maydanoz ve kişnişin de yaprak kısımlarını ayırın.

Un hariç bütün malzemeyi rondoya ekleyin ve püre haline gelmeyecek şekilde çekin.

Ardından 2 veya 3 yemek kaşığı unu ilave edin ve yoğurun.

Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve derin yağda kızartın.

Sosu için; bir kasede tahin, limon suyu ve yoğurdu güzelce çirpin.

Sosunuz hazır olunca falafellerin üzerine gezdirebilir ya da yanında sos olarak servis edebilirsiniz.

