



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALAFEL

1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı un
Yarım demet maydanoz
5 dal kişniş
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı tahin
½ adet limon suyu

Soğan ve sarımsağı doğrayın.

Maydanoz ve kişnişleri doğrayın.

Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, kişniş, pul biber, kimyon, karabiber, tuz ve unu alıp makineyi çalıştırın.

Biraz pütürlü kalacak şekilde çekin, püre haline getirmeyin.

Elde ettiğiniz karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.

Arçelik Ankastre Ocak'a bir tavaya yağı alın ve kızdırın.

Derin kızmış yağda hazırladığınız köfteleri kızartın.

Sosu için tahin, yoğurt ve limon suyunu iyice çırpın.

İsteğinize göre falafellerin üzerine gezdirin ya da köftelerin yanına dip sos olarak koyun.

