



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FALAFEL

2 kutu Penguen Haşlanmış Nohut
Yarım adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
2 yumurta
4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı galete unu
Kızartma için yağ
1 çay kaşığı kimyon
Kaya tuzu
Sos için:
2 yemek kaşığı tahin
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
Kaya tuzu

Tüm malzemeyi rondoda çekin.
Hamur haline geldiğinde rondadan çıkarıp bir kaba alın.
Hamur yoğurur gibi yoğurun ve cevizden küçük olacak şekilde parçalar bölün.
Ortasına bastırarak şekil verin.
Hazırladığınız falafelleri kızgın yağda altın sarısı olana kadar kızartın.
Falafeller kızarıırken sos malzemelerini bir kaptaki karıştırın.
Kızaran falafelleri bir kağıt üzerine alıp yağın çekmesini bekletin.
Servis kasesine alıp üzerine sosu dökerek servis edin yada lavaş ekmeklere sararak servis edin.



