



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALAFEL (SURIYE)

2 1/2 su bardağı kuru fasulye
2 kırmızı soğan 2 çay kaşığı kısınis
4 çay kaşığı kimyon
1 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
2 yumurta
2 çay kaşığı kırmızıbiber
3 çorba kaşığı maydanoz
3 ince kıyılmış taze soğan sapı
1/2 demet taze nane
Tuz, karabiber

Kırmızı soğan, sarımsak, kısınis, kimyon, biber ve kabartma tozunu robotun ana haznesinde incecik kıyılana kadar çekin. Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulyeleri tuzlu suda diri şekilde haslayın ve süzün. Süzölmüş kuru fasulyeleri robottaki karışımına ekleyin ve püre haline gelip iyice karışana kadar robotun ana haznesinde çekin. Püreye tuz, karabiber ilave edip oda sıcaklığında 30 dk. kadar dinlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz püre kıvamındaki fasulye karışımına 2 adet çırpılmış yumurta, taze soğan sapları ve taze nane ilave edip yogurun. Yogurdüğünüz karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte sekline getirin. Tekrar 15 dk. kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Falafel'lerinizi 190 °C'de ısıtılmış fritözde (4 dk.) iyice kızartın.

[ML® Şam Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Yeni Çeri" tarafından gönderildi. 12.04.2015