



FALAFEL (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

Nohut Köftesi

1 kg. nohut
1/2 kg. yeşil biber
1/2 kg. taze soğan
1 demet maydonoz
1 demet dereotu
1 yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
sıvıyağ
karabiber
tuz

Nohutu bir gece evvelden ıslatın. Ertesi gün maydanozu, soğanları, dereotunu, biberleri temizleyerek yıkayın. Nohutu süzün. Bir kıyma makinesinde veya mikserde nohutu tüm yeşil sebzeler ile birlikte çekin. Çektiğiniz nohut ve yeşil sebze karışımını bir tepsiye koyarak içine bol karabiber, kabartma tozu ve biraz tuz atın. Bir yumurtayı kırın ve çekilmiş nohut, tüm yeşil sebzelerin suyunu çekinceye kadar elinizle yoğurun. Köfte hamuru gibi bir hamur elde edersiniz. Daha sonra elinizi biraz sıvıyağ ile yağlayıp, hamurdan parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayarak, yassı yuvarlak köfteler hazırlayın. Derin bir tavada kızdırdığınız bol sıvıyağda kızartın. Sıcak köftelerin üzerine susam serpererek yanında bol yeşillikle servis yapın.

[ML® Felafil için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 04.06.2021