



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FALAFEL VE TAZE BAHARAT SOSU

Pınar Falafel
2 Kaşık Zeytinyağı
2 Dal Taze Soğan
Bir Tutam Maydanoz
Bir Tutam Fesleğen
50 G Krem Peynir
100 G Süzme Yoğurt
Tuz

Falafeli zeytinyağı ile harmanlayın. Airfryerda 160 derecede 15 dk pişirin. Taze soğan, fesleğen ve maydanozu robota alın.

Üzerine krem peyniri ve yoğurdu ekleyip rondodan çekin. Ez son lezzetlendirmek için baharatı ekleyin.

