FALAFEL

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım kuru soğan
4-6 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı maydanoz
Kızartmak için sıvı yağ
2 yemek kaşığı taze kişniş
Birlikte servis yapmak için:
Domates
Soğan
Biber
Humus
Pide
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon

Nohudu ve soğanları mutfak robotuna koyun. Maydanoz, kişniş, tuz, biber, sarımsak ve kimyonu ekleyin. Püre haline gelmeden ezilmelerini sağlayın. Kabartma tozunu ve 4 yemek kaşığı unu ekleyip, robotu çalıştırın. Elinize yapışmayan bir kıvama gelene kadar un veya bulgur ekleyin. Karışımı bir kaba alın, üzerini kapatıp buzdolabında birkaç saat bekletin.
Beklettikten sonra köfte harcından küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Kızgın yağda altı tanesini kızartıp, bir kağıt havlunun üzerine alın. Kalanı da aynı şeklide pişirin. Pide ekmeklerinin arasına köfteleri koyun, üstlerine domates, soğan, biber ve biraz humus ekleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:143012 • adı:Falafel • gönderen:baron • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:43