



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FALAFEL

1 su bardağı nohut  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
Bir tutam kişniş  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
2-3 yemek kaşığı un  
Tuz  
Sosu için:  
1 su bardağı süzme yoğurt  
Yarım limonun suyu  
1 yemek kaşığı tahin

Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyup doğrayın.

Maydanoz ve kişnişin de yaprak kısımlarını ayırın.

Un hariç bütün malzemeyi rondoya ekleyin ve püre haline gelmeyecek şekilde çekin.

Ardından 2 veya 3 yemek kaşığı unu ilave edin ve yoğurun.

Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve derin yağda kızartın.

Sosu için; bir kasede tahin, limon suyu ve yoğurdu güzelce çirpin.

Sosunuz hazır olunca falafellerin üzerine gezdirebilir ya da yanında sos olarak servis edebilirsiniz.

