



FELAFEL

2 su bardağı haşlanmış nohut (İsteğe göre 2 katı malzeme ile de yapılabilir)
2 diş sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
Yarım demet maydanoz
Kimyon
Karabiber
İstenen baharatlar
1 çay kaşığı tuz
Sıvı yağ

Önce nohutları haşlayın. Ardından nohutu rondodan geçirin. İçine soğanı, sarımsağı ve maydanozları da ekleyin ve rondodan geçirin. Karışımı bir kaba alın. Yumurtayı ilave edin ve yoğurun. Unu, karbonatı, baharatları ve tuzu da ekleyerek güzelce yoğurun. Biraz buzdolabında bekletin. Köfte büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Uygun bir tavada kızgın sıvı yağ ile kızartın. İsteyenler üzerine sarımsaklı domates veya sarımsaklı yoğurt sosu yapabilir.

