



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ PEYNİRLİ FALAFEL

250 gr haşlanmış nohut
450 gr balkabağı, dilimlenmiş
1 adet yeşil biber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı rezene
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı ince doğranmış maydanoz
½ demet doğranmış kişniş
1 limon suyu
55 gr un
150 gr İçim Taze Beyaz Peynir
4 çorba kaşığı kızartma yağı
İçim Tereyağ

Balkabağını 2'şer cm'lik parçalara keserek 180 C'de fırına verin. Fırından aldıktan sonra üzerine İçim Tereyağ eriterek gezdirin. Tüm malzemeyi sadece un ve İçim Taze Beyaz Peynir hariç yavaşça ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın ve püre yapın. Tuz ve karabiber ilave edin. Biraz beklettikten sonra un ve İçim Taze Beyaz Peynir ekleyin. Bir kez daha iyi karıştırarak püre haline getirin. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hamur yapışkan ama ıslak olmayan bir yapıya ulaştığında dolaptan alıp ve ellerinizi ıslatın. Hamurdan minik parçalar kopararak top şeklinde yuvarlayın. Kızartma yağın tavadaki kızdırın, 180°C sıcaklıktayken topları tavaya bırakın ve en fazla 4 dakika boyunca kızartın. Yağdan alın ve kağıt havlu üzerinde yağın iyice alarak kurutun. Sıcak servis edin.

