



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI FELAFİL

Malzemeler:

- 2 ay kaşığı kişniş tohumu
- 2 ay kaşığı kimyon tohumu
- 195 gr. haşlanmış kuru fasulye
- 2 yemek kaşığı doğranmış soğan
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 3 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı doğranmış nane
- 1 bardak krema
- 1 yemek kaşığı labne
- 2 adet limonun kabuğu

Hazırlanışı:

100 gr. nohodu akşamdan ıslatın. Kişniş ve kimyon tohumunu tavada kavurun, soğuduktan sonra robotta toz olana kadar ekin. Nohudu, fasulyeyi, soğanı, sarımsağı, maydanoz, nane ve baharatları robota koyup püre olana kadar iyice ekin. Elinizle karışımın üzerini düz yuvarlaklar haline getirin. Krema ve labneyi çırpın, içine limon kabuğunu karıştırın ve küçük çukur bir kâseye alın. Derin yağda falafelleri kızartın. Uzun öp Őiřlere geçirerek, yanında limon kabuklu labneli krema kâsesiyle servis edin.

[ML© Felafil için tıklayın](#)
