



NOHUT UNLU BEZELYELİ FALAFEL

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı nohut unu
100 gram bezelye
3 dal kıyılmış kişniş
2 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş dövülmüş sarımsak
1 adet limonun suyu
1/2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
50 gram susam

Bezelyeyi tencereye alıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın. Suyunu süzüp blender veya çatal yardımıyla püre yapmadan ezin. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip elinizle iyice karıştırın. Karışımdan bezeler koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın ve üzerlerine hafifçe bastırıp yassılaştırın. Susamı yapışmaz yüzeyli tavada rengi dönene dek kavurun. Falafelleri susama bulayıp servis yapın.

