



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİTTE HUMUSLU FALAFEL

Refika Birgül

4 adet Simit

Falafel:

2/3 su bardağı (100 gr.) Nohut

2/3 su bardağı (100 gr.) Bakla

Yarım adet Kuru Soğan

2 diş Sarımsak

6 dal Dereotu

1/3 demet Maydanoz

1 çay kaşığı Kabarma Tozu

1,5 çorba kaşığı Un

2 çay kaşığı Kişniş Tohumu

1 çay kaşığı Toz Kırmızı Biber

2 adet Karanfil

Yarım çay kaşığı Zahter

Yarım çay kaşığı Yenibahar

Yarım çay kaşığı Tarçın

1 çay kaşığı Tane Karabiber

İri Tuz

1 kutu Kutu Konserve Nohut

3/4 su bardağı (200 gr.) Tahin

1,5 adet Limonun Suyu

1,5 su bardağı Su

5 diş Sarımsak

1 tatlı kaşığı Kimyon

1 çay kaşığı Sumak

Yarım çay kaşığı Pul Biber

Yarım çay kaşığı Kimyon

Zeytinyağı

100[?]er gr nohut ve kuru baklayı düdüklüye ekleyin ve düdüklünün 1/4[?]üne kadar su koyup, altını yakın. Bakla ve nohutlar 5 dakika haşlanınca, tıpkı gecedен suya bırakılmış gibi olacaklar. 5 dakika sonra pişmelerini durdurun. Biraz dişe gelecek şekilde diri kalmasını ve tamamen püre haline gelmemesini istiyoruz. Yarım soğanı 3-4 parçaya ayırıp, bakla ve nohutla beraber Valso mutfak doğrayıcısına atıp malzemeler iyice parçalanana kadar çalıştırın. Yarım çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı tarçın ve 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, havanda dövduğünüz 2 tane karanfil, 2 çay kaşığı kişniş, yarım çay kaşığı zahter, 1 çay kaşığı tane karabiber ve tuz ekleyin. Son olarak 2 diş sarımsak, 6 dal dereotu, 1 çay kaşığı kabarma tozu, 1,5 çorba kaşığı un ve 1/3 demet maydanozu da ekleyip mutfak doğrayıcısını çalıştırın. Güzel, hoş bir harç elde edeceksiniz. Bu harçtan ceviz içi büyüklüğünde parçaları önce top yapın, sonra hafifçe bastırarak şekillendirin. Humus için, 1 kutu konserve nohutu, kabuklarından ayıklayarak Valso mutfak doğrayıcısına ekleyin. İçine 200 gr, yaklaşık 3/4 su bardağı tahin, 1 çay bardağı limon suyu, 1,5 çay bardağı su, 5 diş sarımsak, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve ince tuz ekleyip doğrayıcıyı çalıştırın. Böylece inanılmaz lezzetli humusunuz hızlıca hazır olacak. Süslemek için, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı sumak ve biraz taze maydanozla ekleyin, lezzetine lezzet katacaktır. Falafeli derin yağda kızartmak gerekiyor. Bunun için pişirmeden önce iyice ısınması için yağın altını yakın. Yağ iyice kızdığında falafel toplarını içine atın. Dışı kahverengi ve çıtır olana kadar pişirin. Normalde altın rengi olunca kızardığını zannedebilirsiniz ama biraz daha bekleyip, kahverengileşince almak önemli. Bir tanesinin kızarması yaklaşık 4 dakika alıyor. 1 tane simidi ortadan kesin ve üstüne bir parça humusu çok abartmadan sürün. Yaklaşık 1 tatlı kaşığı humus simidin çeyreğine sürmeye yetecek. Mucize Lezzetler[?]deki kaşık salatası tarifinden de üzerine gezdirin ve çatalla ezdiğiniz falafelleri de koyun. 1 simit için 3 falafel yeterli gelecektir. Son olarak üzerine bir parça Antakya[?]nın tuzlu yoğurdu koyup, simitin üst parçasını kapattınız mı tamamdır.



---

© lezzetler.com tarif no:123255 • adı:Simitte Humuslu Falafel • gönderen:kefir • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:22