



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI FALAFEL (LÜBNAN)

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

1 su bardağı nohut
8 diş sarımsak
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz
1 adet yeşilbiber
2 çorba kaşığı un
5 adet taze soğan
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Tahinli sos:
1 su bardağı tahin
2 adet limon suyu
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı susam

Tahinli sos için, tüm malzemeyi, mutfak robotunda karıştırın.

Nohutları bir gün soğuk suda bekletin.

Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tüm yeşil malzemeyi ince ince doğrayın.

Püre halindeki nohuttan 3-4 kaşık alarak, yeşilliklerle beraber mutfak robotunda birleştirin. Kalan nohutları, tüm baharatları ve unu iyice karıştırın. Çok kuru olursa azar azar su ekleyip yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak ve susam serperek, kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın.

Yağın fazlasını almak için peçete üzerine koyun. Tahinli sos dökerek servis yapın.



