



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PATATES FALAFELİ

<https://tr.braun.com/>

Falafel için:

2 adet tatlı patates (yaklaşık 800 gr.)

120 gr. saf un

1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon

1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş

2 diş dövülmüş sarımsak

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım limonun suyu

Bir avuç dolusu doğranmış taze kişniş yaprağı

Lezzet katmak için tuz ve biber

Lahana Salatası için:

4 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı pudraşekeri

1 orta boy soğan

1 büyük, soyulmuş havuç

150 gr. kırmızı lahana

150 gr. beyaz lahana

Tuz ve biber

Fırını 200°C'ye kadar ısıtıp tatlı patatesleri bütün olarak 45 dakika kavurun. Fırını kapatıp patatesleri soğumaya bırakın ve sonra da kabuklarını çıkarın.

Tatlı patatesi, doğrama bıçakları takılmış Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabına koyun; kimyon, sarımsak, öğütülmüş kişniş, taze kişniş, limon suyu ve unu ekleyerek birlikte karıştırın. Karışımı toparlanması için bir saatliğine buzdolabında tutun.

Bir saat sonra patates karışımını kaşıkla şekillendirin, yağlanmış bir fırın tepsisine dizin ve her iki tarafını da fırında 8 dakika pişirin.

Lahana salatası için soğan, havuç ve beyaz ve kırmızı lahanaları doğramak üzere Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabını kullanın.

Lahana salatası karışımını bir kaba koyun ve sirkesiyle pudraşekeri ekleyin. Lahana salatasını tuz ve biberle terbiyeleyip, marine olmak üzere bir saatliğine buzdolabında tutun.

Pişmiş tatlı patates falafellerini lahana salatası ve pideyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:139536 • adi:Tatlı Patates Falafeli • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:05