



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETERYAN BEĞENDİLİ FALAFEL

Pınar Falafel
20 G Tereyağı
20 G Un
500 Ml Süt
400 G Közlenmiş Patlıcan
100 G Tulum Peyniri
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Muskat

Tereyağı ve unu kavurun.
Üzerine yavaş yavaş sütü ekleyin.
Koyulaşınca baharatı ekleyin.
İçine doğranmış maydanoz, tulum peyniri ve közlenmiş patlıcanı ekleyin.
Falafeli pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin.
Üzerine rendelenmiş tulum peyniri ile servis edilir.

