

# Beirut Falafel Pita

Toplam 757 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Falafel pita, gece 12 saat suda bekletilmiş nohudu taze ot ve baharatla çekip kızartılarak tahinli sos ve salatayla ekmek arasında servis eder.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru nohut
- 4 adet Pita ekmeği
- 1 demet Maydanoz
- 0.5 demet Kişniş
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Tahin
- 1 tatlı kaşığı Kimyon

## Yapılışı

1. Nohudu bol suda 12 saat bekletip süzün.
2. Nohut, otlar, soğan, sarımsak ve baharatları taneli çekin.
3. Harcı 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Küçük köfteler yapıp 175°C yağda 4-5 dakika kızartın.
5. Tahin sos, salata ve falafeli pita içinde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Konserve nohut yerine 12 saat suda bekletilmiş kuru nohut kullanmak falafelin dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pita, turşu, domates ve tahin sosuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam