

Falafel Burger

Toplam 47 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Falafel burger, nohut, kimyon, kişniş ve maydanozlu köfteyi tahinli sos ve salatalık sandviç formuna getirir.

Malzemeler

Köfte için

- 2.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Su

Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Domates

Yapılış

1. Haşlanmış nohudu süzüp kağıt havluyla kurulayın.
2. Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, un, kimyon, kişniş ve tuzu iri taneli harç olana kadar çekin.
3. Harçtan 4 kalınlıkta köfte yapıp 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Tahin, limon suyu ve suyu çırparak kıvamlı sos hazırlayın.
5. Falafel köftelerini zeytinyağında her yüzü 3 dakika kızartın.
6. Susamlı burger ekmeklerini ısıtın.
7. Ekmeklere tahin sos, falafel köfte, salatalık ve domates koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohutlar kağıt havluyla kurutmak köftenin tavada dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, domates salatası ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam