

# Falafel

Toplam 50 dk

Hazırlanma 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 8/10

Nohut, yeşillik ve baharatlarla hazırlanan Ortadoğu köftesi.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı Susam
- 2 su bardağı Yağ

## Yapılışı

1. Nohudu bir gece suda bekletip süzün.
2. Nohut, soğan, sarımsak yeşillikler, kimyon ve tuzu robotta taneli harç olana kadar çekin.
3. Kabartma tozunu ekleyin ve harc buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
4. Harçtan küçük toplar yapıp susama bulayın.
5. Kızgı yağda her tarafı koyu altı renge olana kadar 4-5 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Konserve nohut kullanmayıp bir gece 1 slat 1 su bardağı nohut falafelin dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahin sosu, lavaş ve turşuyla servis edin.

## Alerjenler

Susam