



## Felafil

Felafil



2 tasses de pois chiches  
1 gros oignon  
1 bouquet de persil  
1,5 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la friture :  
2 tasses d'huile végétale  
Pour la garniture :  
1 tasse de yaourt  
2 gousses d'ail  
½ bol d'eau  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Nettoyez et mouillez les pois chiches dès la veille. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser de 2 doigts.
- # Le lendemain, retirez de l'eau, passez au robot juste avant de faire cuire pour transformer en purée.
- # Rajoutez de l'oignon râpé, de la carbonate, du sel et du poivron noir. Pétrissez pendant 2-3 minutes.
- # Obtenez un mélange mou, puis prenez avec une cuillère et jetez dans l'huile brûlant.
- # Quand les deux faces sont cuites, sortez sur une serviette.
- # Mélangez les ingrédients de la surface pendant ce temps.
- # Mettez les keftas dans l'assiette. Versez le mélange de yaourt puis saupoudrez du flocon de piment rouge.

N-B; Felafil est une recette syrienne à la popularité mondiale.