



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Felafil

Felafil



2 su stəkanı noxud
1 ədəd iri quru soğan
1 dəstə cəfəri
1,5 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Qızartmaq üçün:
2 su stəkanı maye yağ
Üzəri üçün:
1 kasa qatıq
2 diş sarımsaq
Yarım kasa su
1 çay qaşığı duz
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər

- # Noxud, bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur. Üzərinə 2 barmaq keçəcək qədər su qoyular.
- # Sabahısı günü sudan alınar. Bişirmədən robotdan ya da blenderdən keçirilərək püre halına gətirilər.
- # Üzərinə rəndə soğan, karbonat, incə qıyılmış cəfəri, duz və qara bibər əlavə olunur. 2-3 dəqiqə yoğurular.
- # Əldə edilən yumuşaq xərc, isladılmış şorba qaşığıyla alınar, digər qaşıqla düzəldilər, qızğın yağa atılar.
- # İki üzü qızarıncə kağız dəsmala çıxarılar.
- # Bu vaxt üst vəsait qarışdırılar.
- # Küftələr xidmət qabına qoyular. Üzərinə qatıqlı qarışıq gəzdirilər, marka bibər səpilər.

Qeyd: Felafil dünya tərəfindən tanınmış, ləzzətli bir Suriya tərifidir.