



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Felafil

Felafil



2 vaso de garbanzos
1 cebolla de gran tamaño
1 manojo de perejil
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Para la parte superior:
1 vaso de yogurt
2 dientes de ajo
1/2 vaso de agua
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Limpie los garbanzos y lavarlos. Añadir agua en él, hasta que el agua sube más de los garbanzos alrededor de 1 pulgada.
- # El día después, retirar los garbanzos del agua. Sin mezcla de cocina para convertirlo en puré.
- # Agregar la cebolla rallada, bicarbonato de sodio, perejil finamente en rodajas, sal y pimienta negro sobre el mismo. Amasar esta mezcla durante unos 2-3 minutos.
- # Llenar una cuchara mojada con la mezcla preparada y suavizar la superficie de esta pieza, en la cuchara, por otra cuchara y ponerla en aceite caliente.
- # Cuando ambos lados de las piezas se frito, sáquelo y el lugar en la toalla de papel.
- # Mientras tanto, mezclar la parte superior de la mezcla.
- # Coloque las bolas en la placa de servicio. Vierta la mezcla de yogurt y pimienta roja triturada todo las pelotas.

Nota: Felafil es un mundo de fama y deliciosa receta de Siria.