



Felafil

Felafil



2 bicchieri di ceci
1 cipolla
1 massetto di prezzemolo
1,5 cucchiaini di carbonato
1,5 cucchiaini di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
2 cucchiai d'olio vegetale
Per la sopra;
2 spicchi d'aglio
Mezzo tazza d'acqua
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Ceci si bagnano una notte prima si lavano poi alla sopra si mette l'acqua supera 2 dito.

Il giorno dopo si lava e si mette nella ciotola per cucinare.

Poi alla sopra si aggiungono cipolla grattugiata, prezzemolo macinato fine, sale e pepe nero poi si continua ad impostare ancora per due o tre minuti.

Poi dalla miscelata preparata prendono i pezzi con il cucchiaio esi buttano nello olio riscaldato dopo arrostito poisi levano dall'olio riscaldato esi mettono sulla carta per levare l'olio .

In questo momento preparano per i materiali di sopra.

Poi le polpette preparate si mettono sul piatto da servire dopo alla sopra si mette la miscelata oppure si pizzica peperoncino a rosso.

Nota: Felafil è una ricetta famosa di Sirya.