



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Фелафиль Felafil



2 стакана нута  
1 крупная луковица  
1 пучок петрушки  
2/3 ч.л. соды  
1 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
Жарить:  
2 стакана подслн. масла  
Для соуса:  
1 стакан йогурта  
2 зубчика чеснока  
0,5 стакана воды  
0,5 ч.л. соли  
1 ч.л. красного острого перца

- # Нут помыть и залить водой. Вода должна покрыть нут выше на 2 пальца. Оставить на ночь.
- # На следующий день воду слить, измельчить нут блендером до состояния пюре.
- # Добавить тертый на терке лук, соду, мелко рубленную петрушку, соль и черный перец. Месить 2-3 минуты.
- # Из полученной жидкой массы, столовой ложкой, предварительно её смочив водой, набрать небольшое количество массы и положить в сильно разогретое масло.
- # Пожарить с двух сторон, и выложить на бумажное полотенце.
- # Ингредиенты для соуса смешать.
- # Котлетки положить на сервировочную тарелку и полить соусом из йогурта и посыпать красным острым перцем.

Это блюдо всемирно известно, принадлежит рецептам кухне Сирии.