



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 подсолн. масла
Для соуса:
1 стакан йогурта
2 зубчика чеснока
0,5 стакана воды
0,5 ч.л. соли
1 ч.л. красного остrego 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 жидккой 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 сервисную тарелку и полить соусом из йогурта и посыпать красным острым перцем.

Это блюдо всемирно известно, принадлежит рецептам кухни Сирии.