



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FELAFİL



2 su bardađı nohut
1 adet iri kuru sođan
1 demet maydanoz
1,5 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
zeri için:
1 kase yođurt
2 diř sarımsak
Yarım kase su
1 ay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Nohut, bir gece önceden ayıklanır, yıkanır. zerine 2 parmak geçecek kadar su konur.
- # Ertesi günü sudan alınır. Piřirmeden robottan ya da blenderden geçirilerek pre haline getirilir.
- # zerine rende soğan, karbonat, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. 2-3 dakika yoğrulur.
- # Elde edilen cıvık harç, ıslatılmış çorba kaşığıyla alınır, diğer kaşığla düzeltilir, kızgın yağa atılır.
- # İki yüzü kızarınca kağıt havluya çıkarılır.
- # Bu arada üst malzeme karıştırılır.
- # Köfteler servis tabağına konur. zerine yoğurtlu karışım gezdirilir, pul biber serpilir.

Not: Felafil dünyaca tanınmış, lezzetli bir Suriye tarifidir.