



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Falafel - Orta Doğu Mutfağı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı gecedan ıslatılmış nohut
- 1 kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Kızartma yağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Tahin sosu ve yeşillikle servis edin.

Yapılışı:

1. Karışımı çekin:

- Çiğ ıslatılmış nohudu sebzelerle rondodan geçirin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Dinlendirin:

- Un ve baharatla 20 dakika bekletin.



- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Şekillendirin:

- Küçük toplar hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Kızgın yağda altın rengi olana dek kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler dıştan renk alıp biçimini korumalıdır. Bir tanesini ortadan açarak iç kısmının sıcak ve tamamen pişmiş olduğunu kontrol edin.

>> **İpucu:** Konserve nohut yerine ıslatılmış çiğ nohut kullanın.

Kiraz'ın
Mutfağı