



KIRAZ'IN  
MUTFAğI



## Falafel - Orta Dođu 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