Falafel

Za 2 osobe

200 g leblebija
2 kašike brašna
glavica crnog luka
2 čena belog luka
kašičica kima
½ kašičice muskatnog oraščića
¼ kašičice tucane ljute paprike
3 kašike svežeg peršuna
so i biber
ulje za prženje

Preliv

2 kašike milerama ili jogurta
kašika taana
sok od ½ limuna
čen belog luka
so i biber

Prilog

sveža sezonska salata

Način pripreme

1. Napraviti preliv. U činiji pomešati mileram, taan, limunov sok, beli luk, so i biber po ukusu. Ostaviti u frižideru da se hladi.

2. Ocediti leblebije iz vode u kojoj su prenoćile. Staviti leblebije u duboku šerpu, preliti ih vodom pa ih kuvati na umerenoj vatri oko 60 minuta. Ocediti ih i ostaviti da se prohlade. Zatim ih samleti, pa dodati crni i beli luk, brašno i sve začine. Sjediniti u kompaktnu masu. Ako je masa suviše suva, dodati kašiku-dve hladne vode.

3. Formirati ćufte od dobijene mase i pržiti ih u dubokom ulju na srednje jakoj vatri, sve dok ne poprime zlatno-smeđu boju.

4. Servirati ih sa prelivom uz dodatak svežeg povrća za salatu.