פלאפל תוצרת בית

רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם גרגירי חומוס (מושרה ללילה)
- בצלים
- שיני שום
- 1/4 1/4 זר פטרוזיליה
- 1/4 1/4 זר כוסברה
- פרוסה לחם (שרויה במים)
- לפי הטעם מלח
- כף כמון טחון
- כף אבקת אפייה
- ביצים

הכנה

1. לטחון את כל המצרכים, מלבד התבלינים, אבקת האפיה והביצה, במעבד בשר.
2. להוסיף את שאר המצרכים לתערובת ולערבב היטב.
3. אם העיסה רכה מידי להוסיף פירורי לחם. לכדרר לכדורים בגודל אחיד.
4. לחמם שמן ולטגן משני הצדדים עד הזהבה.

45 דקות

4 servings 4