

16 Δεκεμβρίου 2014

Φαλάφελ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

- 400 γραμμάρια ρεβύθια βρασμένα
- 4 - 6 σκελίδες σκόρδο
- 1 κρεμμύδι
- 2 κ. γλυκού κύμινο
- 2 κ. γλυκού κόλιαντρο
- 1 κ. σούπας μαϊντανό
- 2 κουταλιές της σούπας Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

20'

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown

4-6

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βράζουμε και στεγνώνουμε καλά τα ρεβύθια.
- Στη συνέχεια χτυπάμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το αλεύρι και το

μαϊντανό που τα προσθέτουμε στο τέλος εκτός μίξερ.

- Πλάθουμε ομοιόμορφα στρογγυλά κεφτεδάκια.
- Τα βάζουμε σε ένα ταψί με αλεύρι και με κυκλικές κινήσεις τα αλευρώνουμε.
- Τηγανίζουμε σε λίγο ελαιόλαδο.

Tip

υπέροχος κεφτές από ρεβύθια... μπορεί να γίνει σαντουιτς ή να τους φάτε σκέτους...

Πηγή: akispetretzikis.com