

18 Ιουλίου 2017

9 μαγαζιά με το πιο νόστιμο φαλάφελ στην Αθήνα

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Το απόλυτο street food με αραβική προέλευση έχει κατακτήσει τους Αθηναίους κι

ολοένα και περισσότερα στέκια ξεπηδούν στην πόλη, που σερβίρουν αυτό το απίθανο γευστικό και ταυτόχρονα υγιεινό έδεσμα.

Το φαλάφελ είναι κροκέτες με βάση τα ρεβίθια ή τη φάβα και σύμφωνα μια θεωρία προέρχεται από την Αίγυπτο, όπου καταναλώνονταν από τους κόπτες σε περιόδους νηστείας. Η ιδιαιτερότητά του βρίσκεται στο ότι η γέμιση είναι εξ ολοκλήρου φτιαγμένη από λαχανικά (μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, μελιτζάνα - συνοδεύεται με ρεβιθοκεφτέδες, γιαούρτι και μια καυτερή σάλτσα), αν και συχνά μπορεί να βρείτε και παραλλαγές με κρέας.

Not just falafel

Στο μοντέρνο αυτό κατάστημα, θα δοκιμάσετε κλασικό φαλάφελ, αλλά και παραλλαγές του όπως το «Not just falafel» με χούμους, ντομάτα, μαϊντανό, αγγούρι, ή μια συνταγή του Chef με μουχαμάρα, γιαούρτι δυόσμου, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, πίκλες, μαϊντανό, κρεμμύδι. Εδώ μπορείτε να γευτείτε και το Σις Ταούκ (μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σουβλάκι σε αραβική πίτα), που είναι σκέτη απόλαυση.

Ρόμβης 16 & Περικλέους, Αθήνα , 2103211393



Αιγύπτιος

Το παλαιότερο και καλύτερο για πολλούς φαλάφελ της Αθήνας. Απολαύστε το στο λιτό και απéριττο περιβάλλον με τον μοναδικό ιδιοκτήτη του, συνοδεύοντάς το με

αυθεντικό ταμπουλέ, νοστιμότατο χούμους ,πατάτες, και ντιπ με γιαούρτι και μυρωδικά. Εδώ θα βρείτε και αιγυπτιακή μύρα.

Μ. Αλεξάνδρου 102, Μεταξουργείο

Folia

Ο Ρεζά από το Αφγανιστάν στο πολύχρωμο μαγαζάκι του σερβίρει λαχταριστό φαλάφελ με λαχανικά και σως από ταχίνι. Δοκιμάστε επίσης τα χειροποίητα ζυμαρικά Μαντού, γεμισμένα με κοτόπουλο συνοδεία σάλτσας γιαουρτιού και σουμάκ .

Ανδρέα Μεταξά 9 Εξάρχεια, 210 3803840



Raja jee

Εξαιρετικό φαλάφελ και ένα από τα μεγαλύτερα σε μέγεθος του κέντρου που σίγουρα θα σας χορτάσει. Σερβίρεται σε τεράστια πίτα. Εδώ μπορείτε να δοκιμάσετε και ethnic γεύσεις όπως αρνίσιο ντονέρ, συκωτάκια ψημένα στην πλάκα και κεμπάπ.

Σοφοκλέους 47, Αθήνα, 2103245272

Falafellas

Στην γεμάτη κόσμο πλατεία της Αγίας Ειρήνης το falafellas δημιουργεί ουρές στον πεζόδρομο, που θέλουν να γευτούν το αγαπημένο έδεσμα. Εδώ θα δοκιμάσετε πίτα με φαλάφελ, ταχίνι, αγγούρι, μελιτζάνα και σως το οποίο οι τολμηροί μπορούν να παραγγείλουν και στην καυτερή εκδοχή του. Επίσης για όσους δεν αγαπούν τα ρεβίθια, υπάρχει και μια παραλλαγή με κεφτεδάκια. Οι μερίδες είναι γίγας και rocket, όμως λειτουργεί μόνο ώρες καταστημάτων και χρειάζεται μεγάλη υπομονή, αλλά αξίζει τον κόπο.

Αιόλου 55, Αθήνα, 2103239809



Falafeladiko

Το αραβικό στέκι των βορείων προαστίων που ειδικεύεται όχι μόνο στα φαλάφελ, αλλά και στη λιβανέζικη κουζίνα. Δοκιμάστε λαχταριστούς ρεβιθοκεφτέδες σε μερίδα ή σε αραβική πίτα, με ψιλοκομμένα λαχανικά, σος γιαουρτιού, ταχίνι και πιπεριά Φλωρίνης, ή τρυφερό μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου σε ρολό, λαχματζούν, ταμπουλέ, σαλάτα φατούς και χούμους.

Δροσίνη 5, Κηφισιά, 21 0801 3413



Falafel Abu Milad

Από τα καλύτερα street food στην περιοχή του κέντρου. Το μικροσκοπικό μαγαζί της πλατείας Βάθη μπορεί να μην γεμίζει το μάτι, γεμίζει όμως το στομάχι με μια πανδαισία εδεσμάτων, γι' αυτό και οι τακτικοί του πελάτες δεν το αλλάζουν με τίποτα. Ο Ιμπραήμ ετοιμάζει πικάντικο και ζουμερό φαλάφελ και δηλώνει υπερήφανος για τις γευστικές του δημιουργίες, που απαιτούν πολλές ώρες μαριναρίσματος, όμως δίνουν στα υλικά απίθανη γεύση. Επίσης, το μαγαζί σερβίρει κοτόπουλο μαριναρισμένο σε αραβική σάλτσα, συκωτάκια κοτόπουλου μαγειρεμένα με μπαχαρικά και αρνίσιο κεμπάπ. Όλες οι σως είναι χειροποίητες: κρέμα σκόρδου και ταχίνι με γιαούρτι και καυτερή σάλτσα. Στα συν του και οι πολύ χαμηλές τιμές.

Λιοσίων 1 ,Πλατεία Βάθης, 210 5224880

Baba Ghanoush

Από την trendy γειτονία του Παγκρατίου, δεν θα μπορούσε να λείπει ένα εστιατόριο με φαλάφελ. Οι ιδιοκτήτες του και κινηματογραφιστές, ο Γιώργος Νούσιας και η Χριστίνα Ιωακειμίδη δημιούργησαν αυτό το χορτοφαγικό all day-restaurant, που εκτός από εξαιρετικά φαλάφελ, σερβίρει ευφάνταστες σαλάτες, ζεστές και κρύες σούπες, αλλά και έθνικ συνταγές από την Μέση Ανατολή, όπως το μπαμπαγκανούς με πίτα, που φτιάχνεται από μελιτζάνα καπνιστή, ταχίνι και σκόρδο. Δοκιμάστε επίσης την εξαιρετική home made λεμονάδα τους.

Εμπεδοκλέους 25-27 Παγκράτι, 21 2105 0351



The Falafel Project

Σε έναν καλαίσθητο χώρο με βιομηχανικό design, το απόλυτο φαλαφελάδικο του Χαλανδρίου σερβίρει τη μοντέρνα εκδοχή του φαγητού, που το απογειώνουν δημιουργικές γεύσεις, ντιπ και σάλτσες, επηρεασμένες από τα ταξίδια των ιδιοκτητών του ανά τον κόσμο. Δοκιμάστε επίσης και παραλλαγές, όπως το καπνιστό με μαροκινή καρτοσαλάτα και καυτερό με σπιτικό καυτερό τσίλι- θα ενθουσιαστείτε.

Χαϊμαντά 19-21, Χαλάνδρι, 2106819192



Πηγή: bovary.gr