



فلافل الحمّص

زمن التحضير : 15 دقيقة

المقادير:

500 جم حمص (ينقع لمدة 12 ساعة أو طوال الليل)

2 كوب كراث (مفروم)

4 فص ثوم كبير (مفروم)

ربطة بقدونس

1/2 ربطة كزبرة

2 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة

2 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الذوق)

1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

1 كوب زيت نباتي (يكفي لمجموعة واحدة)

طريقة التحضير :

- 1- يُصفى الحمص المنقوع ويشطف بالماء ثم يوضع في محضرة الطعام.
- 2- يتم تقطيع الأجزاء الخضراء (الأوراق) العليا من البقدونس والكزبرة.
- 3- تُمزج جميع المكونات (باستثناء زيت القلي) حتى نحصل على عجينة الفلافل. نضع العجين في وعاء ونستخدم الشوكة للتأكد من طحنها بشكل جيد.
- 4- يحمى الزيت في مقلاة عميقة. نستخدم أيدينا في تشكيل أقراص الفلافل ونضعها واحدة تلو الأخرى في الزيت الساخن. يمكنكم أيضًا استخدام مغرفة الآيس كريم. تقلي الأقرص حتى تصبح ذهبية اللون ثم توضع على مناديل ورقية لتجف. تُقدم ساخنة.