

Falafel

Ingredients

1 cup dry garbanzo beans
 1/2 yellow onion, diced
 1/2 cup chopped fresh flat-leaf parsley
 4 cloves minced garlic
 1 tablespoon all-purpose flour,
 or more as needed
 2 teaspoons lemon juice
 1 1/2 teaspoons salt, or to taste
 1 teaspoon ground cumin
 1/2 teaspoon ground coriander
 1/4 teaspoon baking soda
 1/8 teaspoon cayenne pepper
 Oil for frying

Place garbanzo beans in a large container and cover with several inches of cool water; let it stand for 12 to 24 hours then drain.

Blend garbanzo beans, onion, parsley, garlic, flour, lemon juice, salt, cumin, coriander, baking soda and cayenne pepper together in a food processor, scraping down the sides of the bowl as necessary until the mixture is finely ground and holding together when pressed. Transfer the garbanzo mixture to a bowl, cover it with a plastic wrap and refrigerate for 1 to 2 hours until the flavors blend.

Heat oil in a deep-fryer or large saucepan to 350 °F (175 °C).

Divide the dough into 12 portions and roll each with moistened hands into a ball.

Working in batches, cook the falafel balls in hot oil for about 5 minutes until they get brown and crispy. Then, transfer it to a wire rack to drain.

For a **Perfect Texture** you will need



MCM3501MGB
Food Processor

- ▶ 800 watt motor, 2 speed settings and moment function
- ▶ Multifunctional knife - stainless steel
- ▶ 2.3 l mixing bowl and grinder
- ▶ Polycarbonate liquidiser (1 lt. capacity)
- ▶ Reversible slicing discs - stainless steel
- ▶ Dough tool
- ▶ Beating disc for whipped cream and egg whites
- ▶ Safety locking lid and bowl
- ▶ Rubber suction feet for extra stability
- ▶ Smart storage: storage of standard accessories directly in the bowl
- ▶ Cable storage

فلافل

المكوّنات

- كوب من حبوب الحمص الجافّة
- ½ بصلة مفرومة
- ½ كوب من البقدونس المفروم الطازج
- 4 حبّات ثوم مفرومة
- ملعقة من الطحين أو أكثر حسب الحاجة
- ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
- ملعقة ½ صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الكمّون
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة
- ¼ ملعقة صغيرة من البابونج صودا
- 1/8 ملعقة صغيرة من فلفل كاين
- زيت للقلي

لضمان مزيج مثالي



MCM3501MGB

معالج طعام

- ◀ محرك 800 واط وإعدادات من سرعتين
- ◀ سكين متعدد الوظائف من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ مطحنة ووعاء للخلط سعة 2.3 لتر
- ◀ جهاز عصر بوليكايبونايت سعة 1 لتر
- ◀ أقراص تقطيع معكوسة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ أداة للعجن
- ◀ قرص لخفق الكريمة والبيض
- ◀ وعاء مع غطاء وقفل أمان
- ◀ قاعدة مطاطيّة لثبات إضافي
- ◀ تخزين ذكي لقطع الأكسسوار في الوعاء
- ◀ تخزين السلك

تُوضع حبوب الحمص في وعاء كبير وتُترك بالماء لمدة تتراوح بين 12 و24 ساعة.

تُوضع في وعاء معالج الطعام كلّ من حبوب الحمص، البصل، البقدونس، الثوم، الطحين، عصير الليمون، الملح، الكمّون، الكزبرة، البابونج صودا، وفلفل كاين، وتُخلط معاً حتّى يُطحن المزيج جيّداً ويتماسك عند الضغط عليه. يُنقل مزيج الحمص إلى وعاء ويُغطى بورقة شقّافة من البلاستيك، ثمّ يُوضع في الثلاجة لمدة ساعة إلى ساعتين حتّى تتفاعل النكهات مع بعضها.

يُسكب الزيت في مقلاة عميقة ويُسخّن على درجة حرارة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية).

يُقسّم المزيج إلى 12 قطعة ويُشكّل كلّ منها على شكل كرة من خلال تبليل اليدين بالماء.

تُقلى كرات الفلافل في الزيت الساخن لحوالي 5 دقائق حتّى تُصبح بنّية اللون ومقرمشة، ثمّ تُوضع على مصفاة للتخلّص من الزيت الزائد.