Falafel I

Aineet: n. 24 kpl
5 dl kuivattuja kikherneitä
1 dl hienoksi silputtua sipulia
3 valkosipulin kynttä
1 1/4 dl seesaminsiemeniä
1 dl vehnäjauhoja
1/2 dl bulguria
1/2 dl hienonnettua persiljaa
1/4 rkl suolaa
2 tl hienonnettua kuminaa
2 tl hienonnettua korianteria
2 tl ruokasoodaa
1/2 tl cayennepippuria
1/4 tl mustapippuria
öljyä uppopaistoon

Valmistus: Liota herneitä 10-12 tuntia. Sekoita kaikki aineet ja jauha hienoksi tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa. Anna seoksen maustua tunnin ajan. Muotoile pyöreähköjä pienehköjä pallukoita ja uppopaista kauniin kullanruskeiksi. Tarjoa pitaleivän kanssa, joka on höystetty salaatilla, tomaatti- ja sipuliviipaleilla ja jogurtilla.