



فلافل سوخاری با سس انبه

نخود	۴۵۰ گرم
پیاز	۱ عدد
آب لیمو	۱ عدد
سیر	۳ حبه
سس چیلی	۲ ق.چ
نمک	۱ ق.چ
فلفل	۱.۲ ق.چ
زیره	۱ ق.چ
آرد	۱.۲ پیمانه
گشنیز	۱.۴ پیمانه
جعفری	۱.۴ پیمانه
آرد	۱ پیمانه
شیر	۱.۲ پیمانه
پودر سوخاری	۱ پیمانه
سرکه سفید	۲ پیمانه
آب	۱.۲ پیمانه
نمک	۱.۴ ق.چ
فلفل قرمز	۱ ق.چ
پودر انبه	۱ ق.غ

تمام مواد فلافل را در یک غذاساز بریزید و آنها را به صورت خمیر غلیظ درآورید. ۱

یک قاشق از مخلوط را از غذاساز بیرون بیاورید ، آن را به صورت گلوله ای در کف دست قرار و گرد کنید. این روند را تکرار کنید تا تمام مخلوط فلافل تمام شود. ۲

در یک پیمانه آرد، شیر را اضافه کنید و مخلوط کنید ۳

فلافل را در ظرف شیر آرد بچرخانید سپس در پودر سوخاری بچرخانید

۴

فلافل ها را در روغن زیاد سرخ کنید تا پوسته آن قهوه ای شود

۵

سس انبه: مواد را با هم هم میزنیم تا کاملا یکدست شود، سپس روی حرارت کم قرار میدهیم و مرتب هم میزنیم تا کاملا غلیظ شود

۶

بعد از گذشت حدود یک دقیقه مواد شروع به غلیظ شدن میکنند، سس نباید زیاد سفت شود چون بعد از سرد شدن سفت تر میشود

۷