

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta FALAFEL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb di garbanzo• 2 siboyo cora chikito, corta chikito• 3 teenchi konoflok, corta chikito• 1 man-yen parsley gechop grof• 1 man-yen cilantro gechop grof• 1 sneechi pan bruin, kibra den 4• 1 tlp comino polvo• 1 tlp simiya coriander machica• 1 tlp baking soda• 1 tlp salo• ½ tlp peper• 1/8 tlp cayenne pepper• juice di ½ limon• un poco awa (si ta necesario)• hariña all purpose (si ta necesario)• azeta vegetal pa cushina Pa e sauce: <i>Wak na nota pa e ingredientenan:</i>	Categoria Vegetariano
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota For di Arabia. <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 baki di 6 ons yoghurt Griego• ½ concomber, pela, sin simiya y chiki-chikito• 1 tlp di dill seco• 1 tlp di konoflok polvo• 1 cuch mayonnaise• 1 cuch menta fresco, chiki-chikito• salo y peper na smak
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. E anochi prome, laga e garbanzo sumergi den suficiente awa den frigidaire. Su mayan basha e awa afo.2. Pone e garbanzonan den un procesado di cuminda y blend e. Por uza un handmixer tambe. Sigi cu e siboyo-, konoflok- y e yerbanan. Ultimo pone e pida pan kibra aden. Pone tur hunto den un conchi.3. Ora cu tur ta kla bo ta agrega e resto di ingredientenan seco y e limon y mezcla tur cos bon den otro.4. Si ta necesario agrega poco awa y mezcla tur cos den e procesado di cuminda of handmixer atrobe pa 3 seconde solamente. E mester keda fluffy pero mester pega na otro ora lora nan. Si esey no ta e caso agrega un poco hariña blanco y mezcla tur cos bon atrobe.5. Awor bo ta bay traha bala di e mezcla den size di un bala di ping pong y pone nan un banda pa ora di hasa den azeta cayente.6. Pone suficiente azeta den un weya pa hasa y lage bira hopi cayente. Ora cu e ta bon cayente, pone bo falafel aden pa nan hasa bira oro-bruin ± 2 minuut. No pone di mas si.7. Bo por warda e mezcla curu den un sako di plastic, den freezer pa un otro biaha. Pa e sauce: Den un conchi chikito, bati tur e ingredientenan te ora nan bira un sauce suave. Pone un rato den frigidaire y kla e ta!	