ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Φαλάφελ

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. ρεβίθια μουλιασμένα
- 200 γρ. Κρεμμύδια
- 2 ματσάκια κρεμμυδάκι φρέσκο
- 1 ματσάκι μαϊδανό
- 1 ματσάκι άνηθο
- 2 κουτάλια κύμινο
- 1 κουτάλι ξερό κόλιανδρο τριμμένο
- 1 κουτάλι σόδα
- Αλάτι, πιπέρι, λίγο σκόρδο & σησάμι για το πανάρισμα
- Λίγο ψιλό σιμιγδάλι
- Σησάμι για το πανάρισμα
- Παρθένο Σησαμέλαιο για το τηγάνισμα

Για το dip ταχινιού

- 300 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι
- 1 κουταλάκι κύμινο
- 1 κουταλάκι κοφτό αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας Παρθένο Σησαμέλαιο
- 1 κουταλάκι χυμό λεμόνι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Περνάμε τα ρεβύθια από τη μηχανή του κιμά μαζί με τα κρεμμύδια, τα κρεμμυδάκια, το μαϊδανό, τον άνηθο και το σκόρδο. Στο μείγμα αυτό προσθέτουμε το κύμινο, το κόλιανδρο, το αλατοπίπερο, τη σόδα και το σιμιγάλι και πλάθουμε όπως τους κεφτέδες. Βουτάμε τους κεφτέδες στο σησάμι και τους τηγανίζουμε σε Παρθένο Σησαμέλαιο μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Τους σερβίρουμε με dip ταχινιού.

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Για το dip ταχινιού

Χτυπάμε στο blender όλα τα υλικά εκτός από το ταχίνι. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπωλ και προσθέτουμε το ταχίνι, ανακατεύοντας με ξύλινο κουτάλι.