



כמות המיועדת להכנת 50 כדורים.

רכיבים:

½ ק"ג גרגירים חומס (שהושרו לילה שלם במים)

1 צרור פטרוזיליה

½ צרור כוסברה

100 גרם קמח

5-6 שיני שום קלופות

75 גרם שומשום

½ כוס סודה לשתיה

1 כוס מים

2 כפיות מלח

2 כפיות כמון

1 כף שאטה גרוס

אופן ההכנה:

1. מסננים את גרגירי החומוס תוך שטיפה במים זורמים.
2. שוטפים היטב את הירק.
3. טוחנים במעבד מזון את גרגירי החומוס ולאחר מכן מוסיפים פטרוזיליה, כוסברה ושיני השום.
4. ממשיכים לטחון כ- דקה וחצי ומוסיפים את שאר המרכיבים.
5. במקביל בסיר רחב מחממים שמן לטיגון לחום בינוני.
6. מהתערובת שנוצרה יוצרים כדור בעזרת כף ומכשיר להכנת כדורים.
7. מכניסים לשמן עמוק בטמפרטורה של 150-170 מעלות עד להזהבה.
8. מוציאים את כדור הפלאפל בעזרת כף מחוררת.
10. להמשיך לטגן את שאר הכדורים.

