FALAFEL AND HUMMUS

Ingredients
For falafel seasoning:
1 kilo of hommus
small onion
4 garlic cloves
parsley
green coriander (as desired)
3 green mint leaves
2 teaspoons salt
Quarter of a teaspoon of white pepper
1 teaspoon and a half of cumin
1 teaspoon dried coriander
some coriander seeds
green onion (as desired)
1 teaspoon Sodium Kreonate
1 cup of water + a little lemon juice
some water (before frying to reach the desired
frying oil
For the seasoning hummus with tahini:
400 grams frozen boiled hommus
cold water cup
200 g tahini
a little olive oil
juice of a lemon and a half
1 teaspoon salt
For a falafel sandwich:
Bread
hummus with tahini
falafel
Hot sauce
chopped tomato
chopped cucumber
pickle
chopped lettuce

Ingredients

- parsley
- Mint
- lemon slices
- sumac
- pomgrana hone
- pinch of salt
- Tarator (Yogurt + tahini + lemon + garlic)

Directions

لتحضير تتبيلة الفلافل: اولاً نأتي بالحمص (الحمص مقنوع من 12 ساعة) ونضعه بالماكينة الكهربائية ونضع بصلة (بكل وجبة حطوا قطعة صغيرة بصل منشان ما يسود) , ثوم , بقدونس , كزبرة خضراء (لكن فيكم تستغنوا عن الكزبرة الخضرا ؛ الكزبرة اليابسة بتعوض عنا , لكن طيبة) , نعناع ونخلط المكونات مع بعضهم بالماكينة الكهربائية ومن ثم نضعهم بوعاء ونضع عليهم ملح , فلفل ابيض , كمون ناعم (الكمون لان الحمص بيعمل نفخة) , كزبرة يابسة , كزبرة حب , (اذا بدكم تفرزوا هي العجينة ما بتبهروها ؛ بتفرزوها والتبهير وقت القلي)ومن ثم نعجن المكونات مع بعضها (اذا عندكم بصل أخضر فيكم تحطوا) ثم نترك العجينة ترتاح قليلاً (ولازم تغطوا العجينة بقطعة نايلون منشان ما ينشف الوجه) وبعدها نضع كربونات الصوديوم (ما تكثروا منشان ما يعطي طعمة مرة بالفلافل ؛ هاد بيوقعوا الناس بمشكلة الي هي التفاعل تبعو ؛ كربونات الصوديوم بشو بتختلف عن البيكينغ باودر؟ البيكينغ باودر فيها اسيدتي يعني فيها شي بخليها تتفاعل , اما كاربونات الصوديوم مافيها اسيدتي ما فيها حموضة فما بتتفاعل) ؛ ثم نضيف كاسة ماء مع القليل من عصير الليمون(هاد شو بخلي ؟ بخلي كربونات الصوديوم تتفاعل) ومن ثم نحرك المكونات و نتركهم لمدة 10 دقائق وبعدها نقوم بتغشيل النار تحت الزيت ومن ثم نضيف لهم الماء قبل مرحلة القلي (ليش؟ لان الحمص بضل يشرب ماء لكن لحدود معينة مافي عيار هون لكمية ماء على حسب نوع الحمص قديش بيشرب ماء ليوصل للقوام المعين ؛و مالازم تكتروا ماء لان بيطلع من جواتو معجن). لتحضير تتبيلة المسبحة(الحمص بالطحينة): اولاً نأتي بالحمص ((الحمص منقوع ليلة كاملة ؛ وبعد النقع مسلوق لحتى يصير مهري هري ؛ وفرزتوا وجمدتوا , فيكم تستعملوا حمص المعلب واذا لقيتوه مو مستوي 100% فيكم تسوه وتستعملوه)، (فكرة البرودة انو الماكينات الي بتطحن بتعطي حماوية على الدوران فبيفصل وبيفرط وما بيطلع ناجح ؛ خصوصاً كريم الثوم لانو في بيض ؛ فدائماً لازم يكون في برودة ؛ اذا عم تستعملوا حمص معلب بتحطوا مكعبات ثلج معو)) ونقوم بطحنه في الماكينة الكهربائية (بس تلاقوا الحمص عجن و تماسك مع بعضو ونطحن منبلش نآخد ماء بارد ؛ اما اذا عم تستعملوا حمص مو بارد بتحطوا مكعبات ثلج ما بتحطوا ماء ؛ وبتنزلوا الماء على مهلكم لحتى تتحرك الماكينة وما توقف) ثم ننزل الطحينة على الحمص ونطحن المكونات مرة أخرى (دائماً الطحينة نص كمية الحمص ؛ لما بتنزلوا الطحينة " من اهم الاغلاط الي بيوقعوا فيها الناس بحطوا معها الحمض او ليمون " , الطحينة لما تحط معها ليمون بتصير عجين وبتكمش) ومن ثم نضع زيت زيتون ونعيد طحن المكونات ((الي بضيف للمسبحة طعم طيب ولذيذ هوي

ومن ثم نضع زيت زيتون ونعيد طحن المكونات ((الي بضيف للمسبحة طعم طيب ولذيذ هوي زيت الزيتون بس ما تكثروا ليش ؟ منشان الزيت يسرع حركة الماكينة)،(كل شوي بتحركوا المسبحة بملعقة ليش ؟ لحتى ترتاح وما يصير عليها ضغط ويكون في شي مكدس تحت وشي فوق)) ثم نضيف عصير الليمون وملح ((وكل ما قسيت معكم بتحطوا مكعب ثلج او شوية ماء بارد كثير او شوية زيت زيتون منشان تضل تتحرك) ونقوم بطحن المكونات جميعها(اذا بلشتوا تشموا ريحة من محضرة الطعام أو الخلاط بتوقفوا تريحوه لان دغري بيحترق). مرحلة القلي وتشكيل أقراص الفلافل: بعد أن اصبح الزيت ساخن نقوم بتشكيل أقراص الفلافل بواسطة القالب الخاص بها(بتاخدوا القسم الناشف وبتبخوه بشوية ماء وبشكل قرص الفلافل على القالب) ثم نثقب القرص من المنتصف ونضعه بوعاء السمسم قليلاً (دائما القالب لازم يكون بالماء منشان ما القرص يلزق فيه) ومن ثم ننزله بالزيت ونقوم بقلي جميع أقراص الفلافل في نفس الطريقة ((حرارة الزيت لا حامي كثير ولا بارد كثير يعني حرارتو 170_180 ليش؟ منشان قرص الفلافل يستوي من جوا ويطلع مقرمش من برا , لما يكون الزيت حامي بيطلع القرص اسود وبس يكون الزيت بارد بيطلع غابب زيت)،(كيف منعرف القرص استوا على النار المتوسطة ؟ بتلاقوا ما عاد طلع فقاعات بكون استوا من جوا ومن برا وبقرمش وبياخد العقل)). مرحلة لف سندويشة الفلافل: بعد قلي اقراص الفلافل نأتي بالخبز ونضع عليه المسبحة ثم الشطة , قرص الفلافل , بندورة مقطعة , خيار مقطع , مخلل خيار , خس مقطع , بقدونس مقطع , نعنع مقطع, شرحات الليمون , سماق, دبس رمان , رشة ملح , طرطور(لبن + طحينة + ليمون + ثوم) ومن ثم نقوم بلف الخبز وبعدها تصبح سندويشة الفلافل جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!