

# 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 الفلفل: اولاً تأتي بالحمص ( الحمص مقنوع من 12 ساعة) ونضعه بالماكينه الكهربائيه ونضع بصلة (بكل وجبة حطوا قطعة صغيرة يصل منشان ما يسود), ثم , بقدونس , كزبرة خضراء (لكن فيكم تستغنوا عن الكزبرة الخضراء! الكزبرة اليابسة بتعوض عنا , لكن طيبة ) , نعناع ونخلط المكونات مع بعضهم بالماكينه الكهربائيه 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 تنهروها! تفرزوها والتبهر وقت القلي)ومن ثم نعجن المكونات مع بعضها ( اذا عندكم يصل اخضر فيكم تحطوا) ثم تترك العجينة ترتاح قليلاً ( ولازم تغطوا العجينة بقطعة نايلون منشان ما ينشف الوجه ) وبعدها نضع كربونات الصوديوم ( ما تكثرنا منشان ما يعطي طعمة مرة بالفلفل! هاد بيوقعوا الناس بمشكلة الي هي التفاعل تبعو! كربونات الصوديوم بشو بتختلف عن البيكينج باودر؟ البيكينج باودر فيها اسيدتي يعني فيها شي بخليها تفاعل , اما كربونات الصوديوم مافيه اسيدتي ما فيها حموضة فما بتفاعل! ثم نضيف كاسة ماء مع القليل من عصير الليمون( هاد شو بخلي؟ بخلي كربونات الصوديوم تفاعل) 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 بصل يشرب ماء لكن لحدود معينة مافي عيار هون لكمية ماء على حسب نوع الحمص قديش يبشرب ماء ليوصل للقوام المعين! وما لازم تكثرنا ماء لان بيطلع من جواتو معجن). لتحضير تتبيلة المسبحة(الحمص بالطحينة): اولاً تأتي بالحمص ((الحمص مقنوع ليلة كاملة! وبعد النقع مسلووق 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 حماية على الدوران فيفصل ويبفرط 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 الماكينه الكهربائيه ( بس تلاقوا الحمص عجن و تماسك مع بعضو ونطحن منبلش ناخذ ماء بارد! اما اذا عم تستعملوا حمص مو بارد بتحطوا مكعبات ثلج ما بتحطوا ماء! وبتنزلوا الماء على مهلكم لحتى تتحرك الماكينه وما توقف ) ثم ننزل الطحينة على الحمص ونطحن المكونات مرة اخرى ( 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 زيت الزيتون بس ما تكثرنا ليش؟ منشان الزيت يسرع حركة الماكينه ),( كل شوي بتحركوا المسبحة بملعقة ليش؟ لحتى ترتاح وما يصير عليها ضغط ويكون في شي مكسد تحت وشي فوق )) ثم نضيف عصير الليمون وملح (( وكل ما فسيت معكم بتحطوا مكعب ثلج او شوية ماء بارد كثير او شوية زيت زيتون منشان تصل تتحرك) ونقوم بطحن المكونات جميعها(اذا بلشتنا تشموا ريحة من محضرة الطعام او الخلط بتوقفوا تريحوه لان دغري بيحترق). مرحلة القلي وتشكيل اقراص الفلفل: بعد ان اصبح الزيت ساخن نقوم بتشكيل اقراص الفلفل بواسطة القالب الخاص بها(بتاخدا القسم الناشف وبتخوه بشوية ماء وبشكل قرص الفلفل على القالب) ثم نثقب القرص من المنتصف ونضعه بوعاء السمسسم قليلاً ( دائماً القالب لازم يكون بالماء منشان ما القرص يلزق فيه) ومن ثم ننزله بالزيت ونقوم بقلي جميع اقراص الفلفل في نفس الطريقة ((حرارة الزيت لا حامي كثير ولا بارد كثير يعني حرارتو 170\_180 ليش؟ منشان قرص الفلفل يستوي من جوا ويطلع مقرمش من برا , لما يكون الزيت حامي بيطلع القرص اسود وبس يكون الزيت بارد بيطلع غائب زيت), (كيف منعرف القرص استوا على النار المتوسطة؟ بتلاقوا ما عاد طلع فقاعات بكون استوا من جوا ومن برا وبقرمش وبيأخذ العقل). مرحلة لف سندويشة الفلفل: بعد قلي اقراص الفلفل تأتي بالخبز ونضع عليه المسبحة ثم الشطلة , قرص الفلفل , بندورة مقطعة , خيار مقطع , مخلل خيار , خس مقطع , بقدونس مقطع , نعنع مقطع, شرجات الليمون , سماق, دبس رمان , رشة ملح , طرطور(لبن + طحينة + ليمون + ثوم) ومن ثم نقوم بلف الخبز وبعدها تصبح سندويشة الفلفل جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!