

کاري فلافل

برای تهیه کاری، ماست، شش قاشق غذاخوری آرد نخود...

**مواد لازم:**

- * ماست- نیم کیلوگرم
- * آرد نخود- ۶ قاشق غذاخوری
- * پیاز- یک عدد
- * نمک- نصف قاشق مرباخوری
- * پودر فلفل- نصف قاشق مرباخوری
- * سیر- یک حبه
- * زردچوبه- نصف قاشق مرباخوری
- * آب- 4 لیوان
- * آب لیمو- یک قاشق غذاخوری
- * رازیانه خشک- یک قاشق مرباخوری
- * روغن- نصف لیوان
- * برگ بو- یک عدد
- * زیره- یک قاشق مرباخوری
- * آرد نخود- یک و نیم لیوان
- * نمک- نصف قاشق مرباخوری
- * جوش شیرین- یک چهارم قاشق مرباخوری
- * پیاز خرد شده- دو قاشق غذاخوری
- * پیازچه- یک عدد
- * جعفری- یک قاشق غذاخوری
- * زنجبیل تازه و یا پودر- یک قاشق مرباخوری
- * فلفل تازه- دو و یا سه عدد(در صورت تمایل)

طرز تهیه:

- * برای تهیه کاری، ماست، شش قاشق غذاخوری آرد نخود، یک عدد پیاز، نصف قاشق مرباخوری نمک، فلفل قرمز، سیر، زنجبیل، زردچوبه و ۲ لیوان آب را در همزن بریزید و هم بزنید تا مواد با هم مخلوط شوند.
- * مواد به دست آمده را با ۲ لیوان آب باقی مانده در قابلمه بریزید و هم زنید تا به جوش بیاید، سپس رازیانه خشک و آب لیمو به آن اضافه کنید و به مدت ۱۰ دقیقه بپزید تا مواد غلیظ شود. مواد آماده را کنار بگذارید.
- * برای تهیه فلافل، یک و نیم لیوان آرد نخود، نمک، پودر فلفل، جوش شیرین، ۲ قاشق غذاخوری پیاز، پیازچه، جعفری را مخلوط کنید.
- * روغن را داغ کنید و مایه را با قاشق در روغن بریزید و بگذارید هر دو طرف طلایی شود.
- * در کمی روغن، برگ بو، زیره و فلفل تازه را تفت دهید و روی کاری بریزید. در این مرحله فلافل ها را نیز به کاری اضافه کنید و پس از ۵ دقیقه جوش آمدن با نان و یا برنج سرو کنید.