

Mor Lizzi's opskrifter.

Falaffelkugler.

Ingredienser:

½ kg. kikærter
1 tsk. koriander
3 tsk. spidskommen
1 spsk. salt
1 tsk. sort peber
6-10 fed hvidløg
2 store løg
1 stort bundt persille
4-5 spsk. hvedemel

500 gr. Kikærter udblødes i min. 8 timer, de udblødte ærter blendes med:

Alle ingredienser tilsættes og blendes rigtig godt sammen og der tilsættes evt. lidt vand.

Konsistensen skal være som fast frikadellefars.

Opvarm kugler på størrelse med Valnødder til de er gyldne.

