

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Fallaffelkugler med Tahindressing.

### Ingredienser:

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

2 stilke bladselleri,

1 løg,

4 fed hvidløg,

3/4 tsk. knust spidskommen,

1/2 tsk. gurkemeje,

1/2 tsk. cayenne peber,

1 tsk. salt,

1-2 spsk. Mel.

Det hele blendes rigtig godt sammen og der tilsættes evt. lidt vand.

Konsistensen skal være som fars frikadellefars.

Opvarm kugler på størrelse med Valnødder til de er gyldne.

Serveres med strimlet salat, løg, agurk, peberfrugt og tomater.

### Dressing:

2 dl Yoghurt Naturel,

2 Spsk. Tahin (Ristede og knuste Sesamfrø bl. med vand),

1/2 budt finthakket persille,

saften af 1/2 citron,

lidt cayenne peber,

1/2 tsk. knust spidskommen.