

Bagia'h

Scolare i legumi, passarli o frullarli (molto fini). Aggiungere cipolla, aglio, prezzemolo e le spezie. Amalgamare, impastare e lasciar riposare per qualche ora. Fare delle palline appiattite e friggerle nell'olio bollente. Scolare e far asciugare su carta assorbente. Servire con tahina (salsa di sesamo).

Ingredienti

Fave E Ceci
Lenticchie
Cipolla
Aglio
Cumino
Coriandolo Secco Macinato
Sale
Pepe
Olio Per Friggere

Note

Luogo: Medio Oriente.