

Ägyptische Bohnenfrikadellen (Tamiyya)

Zutaten für etwa 30 - 40 Stück:

500 g getrocknete weiße Bohnen

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

½ TL Backpulver

1 TL Kreuzkümmel

1 TL getrockneter Koriander

1 Bund Petersilie

1 Bund frischer Koriander

Chilipulver, Frittieröl



Zubereitung:

- Bohnen etwa 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen.
- Bohnenwasser abgießen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Alle Zutaten bis auf das Öl in eine Küchenmaschine geben.
- Mit der Maschine alles zu einer Paste zerkleinern/verrühren.
- Paste etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Aus der Masse kleine Frikadellen formen.
- In heißem Öl goldbraun frittieren.