

Chiftele arabe cu mazare



Zilele trecute ne-am delectat cu niste chiftele neasteptat de gustoase, din mazare (si cu ocazia asta mi-am mai golit un pic congelatorul :P), pe care vreau neaparat sa vi le impartasesc si voua, deoarece a mancat si Bogdi, ceea ce pentru mine inseamna totul :)))

Sint gustoase si simple dar si cu sos de branza, pe care am sa vi-l redau mai jos ☐

Ingrediente:

Pentru chiftele:

- 600 g. mazare la conserva/congelata
- 2 oua
- 2 cepe
- 4 catei de usturoi
- 1/2 lingurita coriandru tocat
- 1/2 lingurita chimen
- 1/2 lingurita boia dulce
- sare, piper
- 1 legatura patrunjel

Pentru sosul de branza:

- 50 g. branza sarata de oaie
- 350 g. iaurt
- 1 legatura patrunjel

Mod de preparare:

Se lasa sa se scurga mazarea (daca folositi mazare din conserva).

Cea congelata se lasa la temperatura camerei sa se decongeleze. Se paseaza cu mixerul vertical:



Se omogenizeaza inaintu ouale. Ceapa si usturoiul se curata, se toaca si se inglobeaza in piureul obtinut.

Se condimenteaza bine cu coriandru, chimen, boia, sare si piper. Se spala patrunjelul si se toaca. Se adauga piureului; se amesteca bine. Se da la rece pentru cca. 30 de minute.

Se fac, apoi, din aluatul de mazare bilute care se dau prin faina:



Se prajesc in ulei incins:



...pana cand prind o culoare frumoasa, aurie:



Se lasa sa se scurga bine pe un prosop de bucatarie:



...si se servesc calde sau reci, simple sau cu sos...sint la fel de bune ☐

Sosul se prepara foarte usor: branza zdrobita se amesteca impreuna

cu iaurtul si patrunjelul maruntit ☐



Asemanatoare (mai mult la culoare :P) cu **chiftelutele din urzici** :))

P.S. Daca le preparati pentru o masa festiva, asezati-le pe foi de salata, iar sosul de branza serviti-l separat.