

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 verrühren.
- Paste etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Aus der Masse kleine Frikadellen formen.
- In heißem Öl goldbraun frittieren.