בס"ד

**הפלאפל המושלם של אמא**

קילו חומוס

חבילה כוסברה

חצי חבילה פטרוזיליה

6 שיני שום גדולות

1 בצל בינוני

2 תפו"א בינוני

3 פרוסות לחם רטובות

**טיבול:**

חצי כפית אבקת אפיה

חצי כפית סודה לשתיה

חצי כפית פלפל שחור

כף כמון

מלח לפי הצורך

חצי כוס מים במקרה הצורך.

אופן ההכנה:

להשרות את החומוס 24 שעות במים וכל 7 שעות לערך להחליף את המים.

טוחנים הכל במטחנה אך שמים כל פעם קצת מכל דבר כדי שיצא מעורבב טוב.

את התבלינים שמים בסוף.

מערבבים ולשים טוב טוב עד ליצירת עיסה לא נוזלית ולא קשה.

יוצרים עיגולים ומטגנים בשמן עמוק.

טיפים:

כדאי לשים בסיר הטיגון חתיכת גזר (זה סופח את כל הלכלוך)

כדאי לאחסן את העיסה שנשארה בשקיות סנדויץ ולהקפיא.