

# Middle Eastern Dish

## Falafel (baked)

### Product Description

A crispy vegetarian patty made of ground chickpeas and spices. Used as part of a complete meal, sandwich or wrap

Serving Size: 1oz. Yields: 30 Patties (Approx)

### Product Recipe

Measurement	Ingredients
2 cups	Souk falafel mix (1 bag = 2lbs)
2 cups	Water – cold
1/4 c.	Oil

### Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands
2. Pour equal parts falafel mix and cold water into a bowl and mix well
3. Add oil to mixture, and blend
4. Set aside for a 20 minutes up to an hour
5. Heat oven to 350°
6. Shape falafel mixture using 1oz scoop and line up sheet pan
7. Cook approximately 10-15 minutes until deep golden brown
8. Serve

(Falafel should be served shortly after baking to maintain crispiness)  
While holding, do not cover

Tamaño de la porción: 1oz. Rinde: 30 albondigas (aproximadas)

### Receta del Producto

Measurement	Ingredients
2 tazas	Souk mezcla de falafel (1 bolsa = 2lbs)
2 tazas	Agua - fría
1/4 taza	Aceite

### Pasos de la preparación

1. Comience con las manos con guantes
2. Mezcle partes iguales de falafel y el agua fría en un tazón y mezcle
3. Agregan el aceite y mezcle
4. Ponga a un lado y deje reposar 20 minutos hasta una hora
5. Caliente el horno a 350°
6. Forme albondigas del falafel utilizando una cucharada 1oz y ponga en una charola que tenga papel para que no se peguen (hoja de wax)
7. Cocine aproximadamente 10-15 minutos o hasta que tengan un color dorado
8. Sirvalo

(falafel debe ser servido lo mas pronto possible para que se mantenga crujiente ) mientras las sostenga , no los cubran.