

# Middle Eastern Dish

## Falafel (fried)

### 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: 72 Patties (Approx)

### Product Recipe

Measurement	Ingredients
2 lbs	Souk falafel mix (1 bag = 2lbs)
1 Liter	Water – cold

### Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands
2. Pour equal parts falafel mix and cold water into a bowl and mix well
3. Set aside for a 20 minutes up to an hour
4. Heat fryer- oil to 325°
5. Shape falafel mixture using 1oz scoop and place in oil
6. Cook approximately 5 minutes until deep golden brown
7. Serve

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

Tamaño de la porción: 1oz. Rinde: 72 albondigas (aproximadamente)

### Receta del Producto

Measurement	Ingredients
2 libras	Souk falafel (1 bolsa= 2lbs)
1 litro	Agua - fría

### Pasos de la preparación

1. Comience con las manos con guantes
2. Mezcle partes iguales de falafel y agua fría en un tazón y mezcle bien
3. Deje a un lado por 20 minutos hasta una hora
4. Caliente la freidora a una temperatura de 350 o 325 grados.
5. Forme la mezcla del falafel usando una cucharada de 1oz. y pongala en el aceite
6. Cocine aproximadamente 3 minutos. Deben de tener un color dorado (el color es muy importante asegurese que no se quemen)
7. Sirvalo

(El Falafel debe ser servido inmediatamente después de freír para que se mantenga crujiente) mientras que se sostiene, no los cubra