

## Ta'amiya (*aus Ägypten*)

<b>500 g dicke/weiße Bohnen</b>	mindestens 12 Stunden einweichen. Anschließend Wasser abgießen.
<b>8 Frühlingszwiebeln</b>	fein hacken und zu den Bohnen geben.
<b>2 EL Koriandergrün,</b>	
<b>2 EL Dill,</b>	
<b>2 EL Petersilie,</b>	
<b>1 TL gemahlene Koriander,</b>	
<b>1 TL Kreuzkümmel</b>	und
<b>1 Prise Natron</b>	auch zu den Bohnen geben und alles gut pürieren. Die Masse zu runden Bällchen formen und frittieren.

***Ergibt: ca. 40 Stück***

***Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten***

***Frittierzeit: ca. 25 Minuten***

***Einweichzeit: mind. 12 Stunden***