

Falafel Wrap / Falafel Sandwich

~ Noof's Kitchen ~

Khuz Arabi/Pita bread udah,
Falafel homemade udah
Tahini Garlic Sauce pun udah.

Eh.. resep Falafel wrap alias sandwich nya ternyata masih nangkring di draft, baru sempet ke share ☐

Nah tinggal potong potong sayur salad, terus bisa diisikan didalam rotinya ataupun digulung.
Ini saya share sekalian 2 caranya, semoga bisa bermanfaat ya :)

Resep dibawah untuk 1 porsi sandwich, jika mau bikin banyak tinggal dikalikan saja jumlahnya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 lembar** khubz Arabi/khubz Lebhani/ Pita bread (resep sudah ada)
- **3 buah** Falafel (resep sudah ada)
- **3 sdm** Tahini Garlic Sauce (resep sudah ada)
- **6 lembar** daun rocca (bisa pakai lettuce/daun selada secukupnya)
- **2 sdm** daun parsley cincang
- **1/2 buah** tomat potong stgh lingkaran
- **Secukupnya** bawang bombay/bawang merah besar iris melingkar

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Untuk resep Homemade khubz Arabi/Khubz lebnani/ Pita bread silahkan klik lampiran berikut

([lihat resep](#))

- Untuk resep Falafel juga silahkan klik lampiran berikut:

([lihat resep](#))

- Dan resep Tahini Garlic Sauce juga sudah ada di lampiran berikut:

([lihat resep](#))

- Cara ke.1 isi kedlm kantung= belah khubz Arabi jadi dua, lalu buka kantung nya, oleskan Tahini Garlic Sauce dikedua sisi hingga rata, lebih banyak sauce nya lebih enak, lanjutkan dgn menata daun rocca/daun selada dipinggiran kantung khubz, masukkan daun parsley cincang, lalu tata falafel, irisan tomat, irisan bawang bombay/bawang merah besar secara bergantian, hiasi dgn beberapa lembar daun parsley disela sela falafel agar lebih menarik.







- Seperti ini







- Cara ke.2 dengan digulung= ambil 1 lembar khubz Arabi, olesi rata dengan tahini garlic sauce, lalu taruh beberapa lembar daun rocca/daun selada, lalu tata diatasnya dgn potongan bawang dan potongan tomat, kemudian taruh falafel, serta taburi cincangan daun parsley dan siram lagi dengan Tahini Garlic Sauce, lipat dan rapatkan



- Seperti ini..



- Hiasi dengan beberapa lembar daun parsley, agar lebih menarik.



- Selamat mencoba, semoga bermanfaat ya.

Resep-resep Terkait

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach&Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

