

## Vegan κεφτέδες Ανατολής

### Υλικά

- 500g Combi για Φαλάφελ (Κωδ. 48215)
- 400ml νερό
- 150g Ταχίνι Sandwich Cream (Κωδ. 55130)
- Πανάρισμα με Σουσάμι (Κωδ. 40072)
- 10g φρέσκος δυόσμος (προαιρετικά)

### Εκτέλεση

1. Σε βαθύ σκεύος ανακατεύουμε καλά το Ταχίνι Sandwich Cream με 400ml νερό.
2. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το Combi για Φαλάφελ, ανακατεύουμε καλά να ενυδατωθούν τα υλικά μας και αφήνουμε το μείγμα για 5-10 λεπτά να σφίξει.
3. Πλάθουμε μικρούς κεφτέδες και τους περνάμε από το Πανάρισμα με Σουσάμι. Τοποθετούμε σε ταψάκι και γαρνίρουμε προαιρετικά με 10g φρέσκο δυόσμο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τους κεφτέδες σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-15 λεπτά ή τους τηγανίζουμε με ηλιέλαιο σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσουν.