



Albóndigas lentejas de rojas

Mercimek Köftesi



2 vaso de lentejas roja
1 vaso de bulgur
1 cebolla grande
1 cucharada de pasta de pimiento
7 cebollas verdes
La mitad manojo de perejil
1/3 vaso de aceite vegetal
2 cucharaditas de sal

- # Cook las lentejas rojas en una maceta o olla a presión con 5 tazas de agua, hasta que se convierte en pequeños trozos.
- # Añadir el bulgur en lavarse las lentejas rojas cuando se cocidos totalmente cubrir los demás y que el bulgur empinadas.
- # Mientras tanto, tostar las rebanadas finamente la cebolla con el aceite a fuego medio.
- # Cuando la cebolla se ablande y cocidos, añadir pimienta y pasta de sal sobre ella y mezclar, luego quite de la estufa. Deja que se enfríe.
- # Destape la tapa del descanso bulgur, y revuelva bien de la ayuda de una cuchara limpia.
- # Añadir el perejil finamente en rodajas y cebolla verde en la mezcla finalmente.
- # Mix es para obtener una mezcla suave.
- # Pick algunas piezas de la mezcla como patty y forma.
- # Servir con hojas de lechuga.

Nota: La mezcla debe ser enfriado, mientras que añadir el perejil y cebolla verde en el mismo, de lo contrario, la verduras pierden sus colores.