



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Rote Linsenklöße

Mercimek Köftesi



2 Gläser roteLinsen
1 Glas feine Bulgur
1 große Zwiebel
1 EL Paprikamark
7 Lauchzwiebel
½ Bunt Petersilie
1 Teeglas Öl
2 KL Salz

- # Linsen mit 5 Gläser Wasser im Schnellkochtopf kochen bis es krümelig wird.
- # Danach ausgewaschene feine Bulgur hinzugeben und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- # Während dessen die feingehackte Zwiebel in Öl andünsten.
- # Sobald die Zwiebel weichgedünstet sind dann Paprikamark und Salz hinzugeben einige Male umrühren und vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- # Den Deckel der Linsen-Bulgur-Mischung öffnen und mit dem Löffel umrühren.
- # Am Schluß gibt man zu dieser Mischung die feingehackten Petersilien und Lauchzwiebel hinzu.
- # Alle Zutaten umrühren bis sie homogen verteilt sind.
- # Von dieser Masse nun klößchengroße Teile entnehmen und zu Klößchen formen.
- # Mit Salatblätter servieren.

Tipp: Bevor man die Petersilie und Lauchzwiebel der Mischung hinzumischt sollte die Mischung kalt sein ansonsten verblasst die grüne Farbe.