



Kefta De Lentille Vertes

Yeşil Mercimek Köftesi



1 tasse de lentilles vertes
2 tasses de boulgour fines
1 oignon
1,5 tasse de thé d'huile
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment
5-6 oignons verts
1 petit bouquet de persil
2 feuilles frisées
1 cuillère à café de sel

- # Lavez les lentilles dès la veille, filtre l'eau, mettez dans une casserole puis rajoutez 7 tasses d'eau.
- # Faites bouillir le lendemain. Rajoutez le boulgour dans la même eau. Mélangez puis retirez de l'eau. Fermez le couvercle.
- # Faites cuire les oignons pendant que le boulgour gonfle. Rajoutez de la pâte de tomate et de la pâte de piment. Tournez quelques minutes puis rajoutez du sel.
- # Rajoutez les oignons grillés sur le mélange de lentille. Mélangez puis attendez qu'il soit refroidis complètement.
- # Quand il est refroidi, pétrissez l'ensemble. Rajoutez des oignons hachés finement, du persil et des feuilles frisées. Pétrissez un petit moment.
- # Faites des keftas du mélange.
- # Servez en compagnie des feuilles frisées.

N-B; Cette recette appartient à Malatya.