



Kefta Au Tahini

Tahinli Köfte



2 tasses de boulgour fines
1 tasse de lentilles rouges
2 oignons
1 tasse d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de tahini
2 gousses d'ail
½ bouquet de persil
1 cuillère à thé de sel

- # Laissez bouillir les lentilles avec un peu d'eau jusqu'à qu'ils se ramolissent. Lavez le boulgour, rajoutez les lentilles bouillies, et un peu d'eau.
- # Laissez attendre un peu les ingrédients, puis hachez les oignons et laissez cuire dans l'huile d'olive. Retirez du feu.
- # Quand elle devient tiède, rajoutez sur le boulgour et les lentilles. Pétrissez pendant 2-3 minutes.
- # Rajoutez du sel, des ails battues finement, du persil et du tahini.
- # Pétrissez encore un peu. Faites des keftas un peu plus gros.
- # Servez en compagnie de feuilles de persil.

N-B; Pour obtenir un goût acide, vous pouvez rajouter un cuillère à café de grenade.