



## Котлеты из зеленой чечевицы

Yeşil Mercimek Köftesi



1 стакан зеленой чечевицы  
2 стакана мелкого булгуря (молотая пшеница)  
1 луковица  
¾ стакана растит. масла  
0,5 ст.л. томатной пасты  
0,5 ст.л. перечной пасты  
5-6 шт. зеленого лука  
1 маленький пучок петрушки  
2 листика салата  
1 ч.л. соли

- # С вечера чечевицу промыть, воду слить, положить в кастрюлю и залить 7 стаканами воды.
- # На следующий день варить до готовности, затем в эту же воду добавить булгур, перемешать, снять с огня, закрыть крышкой.
- # Лук мелко порезать и пассировать в масле до золотистого цвета. Добавить томатную и перечную пасты, помешивать несколько минут, посолить.
- # Добавить лук в чечевицу, перемешать, дать остить.
- # Когда остывает месить до однородной массы, затем добавить мелко резанный лук, петрушку и листья салата, хорошо перемешать.
- # Из фарша налепить не большие котлетки.
- # Подавать разложив на листья салата.

Рецепт принадлежит г. Малатья.