



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Котлеты из зеленой чечевицы

Yeşil Mercimek Köftesi



1 стакан зеленой чечевицы
2 стакана мелкого булгура (молотая пшеница)
1 луковица
 $\frac{3}{4}$ 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 остыть.
- # Когда остынет месить до однородной массы, затем добавить мелко резанный лук, петрушку и листья салата, хорошо перемешать.
- # Из фарша налепить не большие котлеты.
- # Подавать разложив на листья салата.

Рецепт принадлежит г. Малатья.