



## Фрикадельки с тахини

Tahinli Köfte



2 стакана булгура (измельченной обработанной пшеницы)  
0,5 стакана чечевицы  
2 луковицы  
0,5 стакана оливкового масла  
3 ст.л. тахини (сезамовая паста)  
2 зубчика чеснока  
Пол-пучка петрушки  
1 ч.л. соли

# Чечевицу сварить в не большом количестве воды. Булгур промыть, добавить в чечевицу и добавить немного воды, оставить на 10 минут.

# Лук мелко порезать, пассировать в оливковом масле до золотистого цвета. Снять с огня.

# Добавить в чечевицу и булгур, месить 2-3 минуты.

# Затем добавить соль, мелко рубленный чеснок, петрушку и тахини.

# Месить еще несколько минут, затем сделать котлетки и выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Если хотите придать слегка кисловатый вкус, можно добавить 1 ст.л. гранатового концентратса.