

## Mercimekli Köfte

### Zutaten:

- ein Glas Wasser
- 200 g Linsen
- 250 g Bulgur
- 1 große Zwiebel
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 4-5 Esslöffel Öl
- Salz und Pfeffer nach Augenmaß
- 2-3 frische Lauchzwiebel
- ein Bund Petersilie
- frische Minze
- 1 Zitrone
- Kopfsalat



### Zubereitung

Zu Beginn die Linsen unter lauwarmen Wasser waschen und schließlich mit wenig Wasser kochen, bis die Linsen das gesamte Wasser aufgesaugt haben.

In einer Pfanne geschnittene Zwiebel mit beliebigem Öl braten, anschließend Tomatenmark dazu geben.

Bulgur zu den Linsen geben und zusammen mit dem Tomatenmark vermischen.

Wenig salzen und pfeffern, denn das Tomatenmark bietet genug Geschmack, danach frische Minze, frische Lauchzwiebel und Zitronensaft hinzufügen und alles verkneten.

Mit den Händen in eine etwa Finger lange Form bringen und vorsichtig auf einen großen Teller legen.

Idealerweise wird Mercimekli Köfte mit frisch gewaschenem Kopfsalatblättern und halbierten Zitronen serviert, da man ein Stück in einen Kopfsalat umwickelt und Zitronensaft dazu gibt.

**Kosten pro Stück (100g) 0,20€**

