

## Ingrediënten

• 2 glazen rode linzen
• 1 glas fijne bulgur
• 1 ui
• 2 knoflookteentjes
• 6 lenteuitjes
• 100 gram peterselie
• 100 gram dille
• 2 citroenen
• Sambal
• Tomatenpuree
• Rode paprikapoeder
• Zout
• 1 liter water
• Olijfolie

## Info

200 g oranje linzen

1 liter water

175 g bulgur

olijfolie

1 ui

3 knoflookteentjes

1 klein blikje tomatenconcentré

Rode paprikapoeder

3 kl sambal

6 lenteuitjes

Peterselie

Gedroogde dille

Citroen uit flesje

Komijn



## Recept

Vul een pan met water en voeg de linzen toe en breng dit geheel aan de kook.

Kook dit totdat er geen water meer in de pan overblijft.

Voeg de bulgur alroerend toe, laat dit geheel vervolgens afkoelen.

Snijd de ui in fijne stukjes en bak dit in olijfolie.

Voeg tomatenpuree, sambal, paprikapoeder, knoflook en zout toe.

Voeg dit toe bij het linsengeheel.

Kneed dit vervolgens en voeg de peterselie, fijn gesneden lenteuitjes, dille en de citroenen toe en maak er balletjes of zoals op de afbeelding te zien 'duimpjes' van.

Tip: Eet de linsenduimpjes omhuld met een slablad!

Bron

<http://www.turkserecepten.org/kofte/mercimek-koftesi-linzen-duimen/>

---

Fotos

