

Φακοκεφτέδες

Αυτός ο χορτοφαγικός κεφτές είναι από τα πιο δημοφιλή ορεκτικά της Τουρκικής κουζίνας.

1 κούπα κόκκινη φακή (Τουρκίας)
½ κούπα πολύ λεπτό πληγούρι (Τουρκίας, ειδικό για κεφτέδες)
½ κούπα λάδι ελιάς
2 κούπες νερό
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κουταλιά γλυκού κίμινο
1 κουταλιά σούπας ντοματοπελτέ
1 κουταλιά σούπας πελτές κόκκινης πιπεριάς
1 κουταλιά γλυκού αλάτι
Χυμός από μισό ή ένα λεμόνι
Μαϊδανός ψιλοκομμένος
Πράσινο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
μαρούλι

- Πλύντε τις φακές και βράστε τις στις δύο κούπες νερό μέχρι να το απορροφήσουν σχεδόν (περίπου 20 λεπτά)

- Σβήστε τη φωτιά και προσθέστε το πληγούρι και το αλάτι

Ανακατέψτε μία φορά και σκεπάστε το για να φουσκώσει το πληγούρι. Αφήστε το να κρυώσει.

- Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και προσθέστε το ξερό κρεμμύδι και βράστε μέχρι να μαλακώσει.

- Προσθέστε τον πελτέ ντομάτας και πιπεριάς και βράστε για 1-2 λεπτά ακόμα

- Προσθέστε το κίμινο και ό,τι άλλα μπαχαρικά θέλετε και ανακατέψτε αφού σβήσετε τη φωτιά.

- Προσθέστε το μείγμα στις φακές που τώρα θα έχουν κρυώσει

- Προσθέστε το μισό ψιλοκομμένο μαϊδανό, πράσινο κρεμμύδι, χυμό λεμονιού στις φακές.

Ανακατέψτε καλά.

- Πάρτε κομμάτια από το μείγμα σε μέγεθος καρδιού και πλάστε τα σε σχήμα κεφτέ

- Μπορείτε είτε να τα βάλετε πάνω σε φύλλα μαρουλιού ή να σερβίρετε τους κεφτέδες και το μαρούλι χωριστά. Για να τα φάτε, τυλίξτε έναν-έναν τους κεφτέδες σε φύλλο μαρουλιού