Koftesi lentilles corail et pois chiches (Turquie)

1 tasse de pois chiches

1 tasse à café mercimek rouge

2 cuillères à soupe de farine

1 pincée de carbonate

1 poivron rouge

Sel

Cumin

poivre noir

**Pour la garniture** :

1 petit bol de chapelure

huile de tournesol pour la friture

**Préparation:**

Faire bouillir les pois chiches mis à tremper la veille.

 Faire bouillir les lentilles séparément.

Faire rôtir les poivrons et les hacher finement.

Les pétrir avec pois chiches et lentilles, la farine, le carbonate, le sel et le poivre.

 Ajouter les épices et poursuivre le malaxage.

Puis donner la forme désirée , paner et faire frire.

**Çoban salata (salade du berger)**

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) : - 2 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)
- 2 [concombres](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_concombre.aspx)
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)
- une demi boule de [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) turque (beyaz peynir)
- une cuillère à soupe huile d'olive
- 1/2 jus de citron
- une cuillère à café de [menthe](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-menthe_1.aspx) sèche
- une cuillère à café de [paprika](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_paprika_1.aspx) - [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)

Coupez les tomates et les concombres en petit dés, l'oignon en demi-rondelles très fines, et mettez le tout dans un saladier.
Dans un bol, mélangez l'huile, le jus de citron, la menthe et le paprika.

Mettez la sauce sur le mélange de tomates.

Coupez le fromage en petit dés et disposez-les sur la salade.