**Herby Lentil Koftas**

…le secret pour faire des koftas qui tiennent ensemble sans oeuf est de faire une pâte avec une cuillère à soupe de graines de lin moulues et de l'eau et ajouter à la préparation avant de former les boules .

Temps de préparation 20 minutes Temps de cuisson 20 minutes

ingrédients (pour 12 koftas)
200g de lentilles rouges secs cuites
Un gros oignon coupé en gros morceaux
Une poignée de menthe fraîche et de coriandre fraîche
2 cuillères à café de paprika
Une demi- cuillère à café de flocons de piment
Une gousse d'ail
Sel et poivre au goût
Une cuillère à soupe de graines de lin moulues faites une pâte avec de l'eau
Une cuillère à soupe de farine de pois chiches
huile d'olive pour cuisiner

Placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance pâteuse .

Façonner en boules .

Déposer sur une plaque à pâtisserie et enduire légèrement chaque boule avec l'huile d'olive .

 Faire cuire à 180 degrés Celsius pendant 20 min.