



## LINSEN-KISIR SALATASI (TÜRKISCHER BULGUR-LINSEN-SALAT)

Vorbereitungszeit: 35 Minuten | Gesamtzeit: 45 Minuten | Portionen: 10

### Zutaten:

- 3 Esslöffel (60 g) Tomatenmark
- 2 Teelöffel (6 g) Aleppo-Pfeffer, trocken
- 4 Tassen (1 l) Wasser
- 1 Tasse (200 g) Bulgurweizen, getrocknet
- 1 Tasse (200 g) ganze rote Linsen, getrocknet
- ½ Tasse (60 g) Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Tasse (180 g) Roma-Tomaten, klein gewürfelt
- ½ Tasse (20 g) glatte Petersilie, gehackt
- ½ Tasse (120 g) natives Olivenöl extra
- 2 Esslöffel (50 g) Granatapfelmelasse

### Zubereitung:

1. In einem mittelgroßen Topf Tomatenmark, Aleppo-Pfeffer und Wasser miteinander verquirlen. Linsen hinzufügen und zum Kochen bringen, dann auf ein Köcheln reduzieren und 7 Minuten lang kochen lassen.
2. Bulgur zugeben und weitere 10 Minuten kochen.
3. Überschüssige Flüssigkeit aus der Linsenmischung abgießen und abkühlen lassen.
4. Mit Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Öl und Melasse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.