



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kefta Au Vinaigre

Sirkeli Köfte



400 gr de viande de bœuf haché mi- gras
2 tranches de pain rassis
5 gousses d'ail
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
1 tasse d'huile végétale
Pour l'eau:
3 cuillères à soupe de vinaigre
1,5 tasses d'eau

- # Hachez les ails très finement. Mouillez le pain puis serrez.
- # Rassemblez la viande hachée, l'intérieur du pain, du sel et du poivre noir. Pétrissez l'ensemble pendant 3-4 minutes.
- # Prenez des morceaux de kefta de la taille entre une noisette et une noix.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les keftas puis faites cuire.
- # Rajoutez de l'eau chaude et du vinaigre. Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 15-20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du vinaigre de raisin pour cette recette.