Kefta Sogur

Söğür Köftesi

½ kg de viande grasse
3 tranches de pain rassis
1 oignon
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
Pour l'intérieur:
3 œufs
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel

Prenez les côtés des pains puis placez dans un bol de pétrissage.
Râpez les oignons dessus. Mélangez pour que les pains se ramollissent.
Rajoutez du cumin et du flocon de piment rouge. Pétrissez jusqu'à qu'ils se rassemblent. Rajoutez enfin du persil puis pétrissez un petit moment.
Mettez le mélange de kefta au réfrigérateur puis laissez reposer pendant ½ heure.
Préparez l'omelette pour l'intérieur ; Mettez les œufs dans un bol, rajoutez du sel puis mélangez.
Laissez du beurre dans une poêle. Quand elle fond à moyenne température, laissez les œufs. Faites cuire les deux faces.
Ouvrez le kefta reposé sur du papier huilé à la taille d'une assiette de service.
Laissez l'omelette séparé en gros sur la surface.
Faites un rouleau à l'aide du papier huilé.
Faites des tranches avec le rouleau puis placez au plat qui contient du papier huilé.
Faites cuire au four à 190 degrés pendant 30-35 minutes.

N-B; Sögür se prononce "sahur" dans plusieurs endroits de l'Anatolie occidentale.