Kefta Kadinbudu

Kadınbudu Köfte



½ kg. de viande hachée
1 tasse de thé de riz
1 blanc d'œuf
1 oignon
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
Pour la surface ;
1 œuf
1 jaune d'œuf
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile végétale

Lavez les riz, rajoutez 3,5 tasse à thé d'eau et ½ cuillère à café de sel. Faites bouillir à basse température jusqu'à qu'il ne reste plus d'eau. Laissez refroidir.
Mettez dans une poêle, de l'huile, un oignon coupé en petit morceaux et ½ cuillère à café de sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons deviennent petit.
Prenez les oignons de la poêle, mettez dans la même poêle la moitié de la viande haché et ½ cuillère à café de sel. Faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Laissez refroidir.
Mettez dans un bol de pétrissage, la viande haché qui reste, le riz bouilli, les oignons grillés, la viande cuite, 1 blanc d'œuf et du poivron noir.
Pétrissez tous les ingrédients pendant 5 minutes. Mélangez dans un bol creux, un œuf et un jaune d'œuf.
Prenez des morceaux du mélange, puis aplatissez pour former les keftas.
Mettez de l'huile dans une poêle, faites chauffer jusqu'à obtenir de la fumée. Trempez les keftas dans l'œuf, puis faites griller dans l'huile et sortez dans une serviette.
Puis prenez dans une assiette à service. Servez tiède ou froid.

N-B; Il est normale que des bulles apparaît pendant la grillade, car les keftas son trempés dans l'œuf.