



Kefta De Plat

Tepsi Köftesi



1 kg. De bœuf haché sans graisse
1 oignon
1 œuf
L'intérieur d'1/4 de pain
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
Pour l'étage ;
10 - 12 tranches de fromage parmesan frais

- # Râpez l'oignon sur le pain en miette puis rajoutez un œuf et mélangez jusqu'à que le pain se ramolli.
- # Rajoutez de la viande, du cumin, du sel et du poivre noir. Pétrissez pendant 7-8 minutes.
- # Huilez un plat de cuisson rectangulaire ou carré. Placez la moitié du mélange dans le plat de cuisson.
- # Placez les tranches de parmesan côte à côte. Placez le mélange qui reste sur le fromage en huilant avec les bouts de doigt légèrement.
- # Enveloppez les keftas avec le plat dans un plastique puis laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, mettez le plat au four à 200 degrés. Faites cuire jusqu'à que la surface grille.
- # Retirez du four, coupez selon votre volonté, et servez en compagnie de garniture.

N-B; Vous pouvez rassembler les keftas au milieu du plat.