



## Kefta Cizbiz

Cizbiz Köfte



250 gr. De viande de Bœuf haché  
250 gr. De viande de mouton haché  
2 tranches de pain rassis  
1 oignon moyen  
1 cuillère à café de carbonate  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir

- # Râpez l'oignon, rajoutez les pains rassis avec de la carbonate. Mélangez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez de la viande bœuf et de mouton, du sel et du poivron noir. Pétrissez pendant environ 10 minutes.
- # Enveloppez le mélange de kefta dans un papier stretch. Laissez attendre au réfrigérateur pendant une nuit.
- # Le lendemain, prenez des morceaux de la taille d'une noix, faites des keftas de la taille de la bouche d'une tasse de thé et aplati.
- # Faites cuire au barbecue ou dans une poêle légèrement huilé.
- # Servez en compagnie de garniture selon votre choix.

N-B; Selon quelque ressource, à côté de la viande de bœuf et de mouton, vous pouvez rajouter de la viande de dinde.