



Kefta Sis

Şiş Köfte



1 kg. De viande de bœuf ½ gras
¼ de pain rassis
1 oignon haché
1 branche de persil
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1,5 cuillère à thé de sel

- # Râpez l'oignon sur le pain rassis puis rajoutez du sel. Mélangez jusqu'à que le pain rassis soit de la pâte.
- # Rajoutez de la viande, des ails battues, du flocon de piment rouge et du poivron noir. Pétrissez. (8-10 minutes)
- # Enfin rajoutez du persil haché finement. Pétrissez jusqu'à que le persil se disperse dans toute la pâte.
- # Enveloppez le mélange dans du papier stretch et laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, faites des keftas plus petit que normalement. Enfoncez dans les petits bâtons selon la taille du bâton 4-7 keftas. Serrez légèrement.
- # Faites cuire les keftas au barbecue ou dans un grill électrique.
- # Servez chaud.

N-B; Le mélange de ces keftas doivent être plus dur que d'habitude.