



Kefta Sahan

Sahan Köftesi



½ kg. De bœuf haché
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
1 tranches épaisses de pain rassis
8 - 10 brins de persil
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
3 cuillère à soupe d'huile végétale

- # Mélangez le pain rassis, l'oignon coupé en petit morceau, les ails battues et le sel tous ensemble.
- # Rajoutez de la viande haché, du cumin, du poivron noir et du persil finement haché. Pétrissez pendant 5-6 minutes.
- # Prenez de morceaux du mélange de la taille d'une noix. Faites une boule, puis appuyez dessus pour obtenir des keftas rondes.
- # Mettez de l'huile dans une casserole légèrement creux où va cuire les keftas. Placez les keftas serrement.
- # Fermez la casserole, puis placez à basse température. Laissez cuire avec sa vapeur pendant 35-40 minutes.
- # Servez avec la garniture de votre volonté.

N-B ; La couleur de ce kefta ne devient pas foncé car elle cuit dans sa vapeur.