



Kefta De Sultan

Sultan Köftesi



½ kg. De bœuf haché
1 oignon moyen
4 tranches de pain rassis
1 tasse de fromage râpé
1 œuf
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
6 tranches de fromage frais

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du pain rassis, du râpe d'oignon, un œuf et du sel. Mélangez jusqu'à que le pain devient de la pâte.
- # Rajoutez du fromage râpé, du poivron noir et de la viande haché. Mélangez environ 10 minute jusqu'à que les ingrédients se rassemblent.
- # Prenez des morceaux de la taille d'un œuf, puis faites des keftas rondes et plates.
- # Faites cuire les keftas dans le grill huilé. Après la cuisson, mettez du fromage un peu plus petit que les keftas sur les keftas.
- # Faites cuire encore un petit moment jusqu'à que les fromages fondent sur les keftas. Servez chaud.

N-B; Le nom original du kefta de sultan est « Granatine de Mormaggio ». Elle est rentré au 17. siècle dans la cuisine ottomane de l'Italie. Il est nommé kefta de Sultan en raison de la préparation au palais du Sultan.