



Keftas d'Herbe

Çayır Köftesi



½ kg. de viande hachée sans graisse
1 oignon moyen
1 pomme de terre de taille moyenne
2 gousses d'ail
1 tranche de pain rassis
1 grand persil
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
½ tasse de thé d'huile

- # Hachez finement les feuilles de persil. Mettez de côté la moitié pour utiliser plus tard.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du pain rassis, de l'oignon râpé et un pomme de terre. Mélangez jusqu'à que le pain se ramolli.
- # Rajoutez de la viande haché, des ails battues, de la bicarbonate, du poivron noir et du sel. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se mélangent.
- # Puis rajoutez la moitié du persil finement haché. Pétrissez de façon à étaler le persil dans la pâte.
- # Laissez reposer le mélange obtenu au réfrigérateur pendant ½ heure. Puis faites de keftas en forme de boule, plus petit que des noix.
- # Étalez le persil haché mis de côté dans un plat. Mettez les keftas dessus, secouez le plat pour que le persil se colle aux keftas.
- # Mettez de l'huile dans une grande poêle. Placez à basse température puis placez la poêle au four. Laissez les keftas dans la poêle chaude. Faites griller en secouant la poêle.
- # Prenez les keftas dans une assiette, saupoudrez du persil dessus puis ramenez à table.

N-B; Avec cette quantité, vous obtenez 2 poêles de kefta.