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 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.