



## Kefta Au Fromage

Kaşarlı Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché sans graisse  
1 oignon haché  
1 tasse de pain rassis ou de la chapelure  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour l'intérieur ;  
3 tranches de fromage avec 1 cm. de largeur

# Râpez l'oignon, rajoutez du sel et du pain rassis puis mélangez l'ensemble.

# Rajoutez de la viande haché et du poivre noir puis pétrissez pendant 10 minutes. Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure.

# A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix. Arrondissez puis aplatissez entre vos paumes. Mettez de côté.

# Faites un deuxième kefta de la même façon. Mettez une tranche de fromage de la taille d'½ boîte d'allumettes, juste au milieu. Fermez le premier kefta préparée dessus puis appuyez sur les côtés.

# Faites la même chose jusqu'à que le mélange soit finit. Faites cuire au grill puis servez chaud.

N-B; Dans la préparation de ce kefta, il faut utiliser du fromage cheddar frais.