



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.