



Kefta De Toros

Toros Köftesi



½ kg. De viande haché ½ gras
1,5 tasse de thé de riz
1 oignon
1 cuillère à café de pâte de tomate
1 œuf
10 - 12 brins de persil
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1,5 tasse d'eau
Pour la surface ;
1 tasse de pain rassis

- # Coupez l'oignon finement et prenez dans une petite casserole. Rajoutez du riz lavé, une pincée de sel et 1,5 tasse d'eau.
- # Faites cuire le riz à très basse température jusqu'à que le riz absorbe son liquide.
- # Rajoutez dans la viande haché, le riz refroidis, du sel, du poivron noir, un œuf et du persil finement haché. Pétrissez pendant 3-4 minutes.
- # Prenez des morceaux du mélange, de la taille d'½ citron. Faites des keftas ovales, puis mélangez avec du pain rassis en miette.
- # Huilez le plat de cuisson avec beaucoup d'huile. Placez les keftas dans le plat. Faites cuire au four à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud en compagnie de la garniture souhaitée.

N-B; Pour obtenir des pains en miette, faites rassir 2-3 tranches de pain. Battez les tranches ou passe au robot.