



## Kefta Panée

Pane Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché légèrement gras  
1 petit oignon  
1 tasse de fromage râpé  
8 - 10 brins de persil  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour paner ;  
1 tasse de pain en miettes  
2 œufs  
Pour frire ;  
Huile 2 tasses de légumes

- # Râpez l'oignon, rajoutez de la viande, du fromage, du sel et du poivre noir. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du persil finement haché. Pétrissez la pâte jusqu'à que le persil s'étale dans toute la pâte.
- # Placez le mélange au réfrigérateur et laissez reposer pendant au moins ½ heure.
- # Formez les keftas selon votre volonté.
- # Trempez les keftas dans l'œuf puis dans la chapelure. Faites griller dans l'huile chaude.
- # Servez chaud.

**N-B;** Les keftas doivent être grillés dans l'huile brûlante car ils contiennent du fromage. Dans le cas contraire, le fromage fondra et déformera les keftas.