



## Kefta Au Sehriye

Şehriyeli Köfte



½ kg. De viande haché demi gras  
1 tasse de nouilles  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1,5 tasse de thé d'oignon râpé  
2 tasse d'eau  
1 cuillère à café de pâte de tomate  
1 tranche de pain rassis  
4 tomates moyennes  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel

# Faites bouillir les nouilles. Mettez dans une petite casserole, des oignons râpés, 2 tasses de thé d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ½ cuillère à café de sel. Faites bouillir l'ensemble puis rajoutez les nouilles secs. Faites cuire en mélangeant de temps en temps jusqu'à que les nouilles absorbent le liquide.  
# Quand les nouilles ont refroidi, prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez de la viande, de la pâte de tomate, du pain rassis, du poivre noir et ½ cuillère à café de sel. Pétrissez tous les ingrédients.  
# Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. A la fin du temps, prenez du mélange, des morceaux de la taille 1,5 noix. Faites des keftas en forme de boule.  
# Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé, rajoutez du piment et tomates en tranche. Placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que les tomates perdent leur formes et grillent.  
# Servez chaud.

N-B; Les tranches de tomates mis pendant la cuisson, permet d'éviter les séchage des nouilles.