



Kefta Aux Amandes

Bademli Köfte



½ kg. De viande de bœuf demi gras
1 oignon moyen
1 tasse d'amandes
1 tasse de pois chiches jaunes secs non salé
1 cuillère à café de gingembre en poudre ou du cumin.
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
Pour le mélange ;
1 tasse de pois chiches jaunes non salé
De l'eau tant que possible
Pour frire ;
1 tasse d'huile végétale

Battez les amandes ou passez au robot pour obtenir des petit morceau à la taille de boulgour. Transformez les pois chiches sec en poudre.

Mettez dans un bol de pétrissage, un oignon râpé, du poivron noir, du sel, du gingembre en poudre, des amandes battues, et du pois chiche en poudre. Pétrissez l'ensemble.

Placez le mélange au réfrigérateur puis laissez reposer pendant 1 heure.

Préparez un autre mélange en rajoutant de l'eau sur les pois chiches secs en poudre de façon qu'ils tiennent sur les keftas.

Prenez des morceaux du mélange de la taille un peu plus petit que d'habitude.

Trempez les keftas dans le mélange de pois chiches, jetez dans l'huile chaud qui se trouve dans la poêle. Faites griller les deux faces puis sortez sur une serviette pour absorber l'huile en trop.

Servez chaud.

N-B; Le kefta aux amandes est une recette allemande. Dans la recette originale les pois chiches en poudre sont remplacé par une autre variété de pois chiches.