Kefta De Poulet

Tavuk Köftesi

½ kg de viande de poulet désossé
1 petit oignon
3 gousses d'ail
3 tranches de pain rassis
3 cuillères à soupe de lait
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre
8-10 brins de persil
1 cuillère à café de curry en poudre
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

Passez la viande de poulet dans une hachoir puis transformez en viande haché.
Mettez sur les tranches de pain rassis, les oignons secs râpés, des ails battues, un œuf et du lait.Mélangez jusqu'à que les tranches perdent leur formes.
Rajoutez de la viande haché, du curry, du poivron noir et du beurre. Pétrissez les ingrédients pendant 5 minutes jusqu'à qu'ils se mélangent.
Enfin rajoutez du persil haché finement, pétrissez un petit moment, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
A la fin du temps, prenez des morceau de la taille de votre choix. Donnez une forme en mouillant les bouts de doigts.
Placez les keftas dans le plat de cuisson puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface grillent.
Ramenez chaud à table en compagnie des garnitures.

N-B; Vous pouvez remplacer le curry avec du cumin pendant la préparation.