



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.