



Kefta Aux Pâtes Feuilletées

Milföylü Köfte



½ kg. de viande hachée
1 oignon haché
2 gousses d'ail
2 tranches de pain rassis
1 blanc d'œuf
8-10 brins de persil
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin
2 cuillères à café de sel
Pour les bords:
6 morceaux de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf

- # Rajoutez sur les pains rassis, des oignons râpés, des ails battues et du sel. Mélangez le pain.
- # Rajoutez de la viande haché, du blanc d'œuf, du thym, du cumin, de la bicarbonate, et du poivron noir. Pétrissez les ingrédients puis rajoutez du persil haché finement.
- # Laissez reposer le mélange pendant 1 heure au réfrigérateur.
- # Mettez les pâtes feuilletées côte à côte en mettant les côtés l'un au dessus de l'autre. Placez les 3 pâte en dessous de la même façon. Passez avec un rouleau dessus pour obtenir une pâte complète.
- # La pâte doit être à 2 écarts de doigt en longueur et en largeur en forme de carré.
- # Roulez le mélange de kefta en forme de bâton à largeur de la pâte.
- # Mettez aux côtés de la pâte, faites un rouleau pas trop serré. Mettez de l'eau au bout puis collez.
- # Coupez le rouleau à la largeur du pouce. Mettez du jaune d' œuf sur la partie feuilletée.
- # Placez dans le plat de cuisson de façon à mettre la partie au kefta au dessus.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés, jusqu'à qu'ils deviennent tout rouge.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter de la sauce tomate.