



Kefta A La Langue

Dilli Köfte



½ kg. de viande hachée sans graisse
Langue de bœuf de la taille de 3 boîtes d'allumette.
1 oignon
2 tranches de pain rassis
1 œuf
1,5 cuillère à thé de sel
1,5 cuillère à café de poivre noir
Pour frire;
1,5 tasses d'huile

- # Coupez un morceau de langue de bœuf de la partie arrière, nettoyez la graisse, puis coupez en petit morceau.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, un oignon râpé, un œuf et du pain rassis. Mélangez jusqu'à que le pain se ramolli.
- # Rajoutez de la viande haché, de la langue coupé, du sel, et du poivron noir. Pétrissez pendant 8-10 minutes.
- # Faites reposer le mélange de kefta au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Puis prenez des morceau à la taille d'une noix, donnez la forme d'un cylindre à la longueur du pouce.
- # Faites cuire le keftas dans l'huile chaud à lourde température. Sortez dans une serviette pour absorber l'huile en trop.
- # Mettez dans une assiette puis servez.

N-B; Cette recette appartient à la région de Rumeli