



Kefta Izmir

Izmir Köfte



750 gr. viande pour kefta
3 tranches de pain rassis
1 oignon
1 œuf
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour la sauce;
4 tomates moyennes
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
½ tasse d'eau
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Enlevez les côtés des tranches de pain rassis. Mettez dans le bol de pétrisiez. Râpez l'oignon dessus, mettez un œuf, du sel et du poivron noir.
- # Pétrissez jusqu'à que le pain se ramolli et devient comme de la pâte.
- # Rajoutez la viande haché et pétrissez 8-10 minutes. Rajoutez du persil haché finement. Pétrissez 1 minute puis mettez au réfrigérateur. Laissez reposer pendant au moins ½ heure.
- # Râpez les tomates pendant ce temps, passez au filtre. Jetez les pépins qui apparaissent.
- # Prenez les tomates filtrés dans une petite casserole, rajoutez de la pâte de tomate, de l'eau et de l'huile. Laissez bouillir à moyenne température pendant 10 minutes. Prenez du four.
- # Prenez le mélange de kefta du réfrigérateur. Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Faites es keftas en forme de doigt.
- # Placez le keftas dans le grill électrique. Faites cuire un peu plus que la normale. (Pour pas qu'ils se dispersent dans la pâte de tomate)
- # Mettez les keftas cuit dans la pâte de tomate, mettez au feu, quand il est au point de bouillir, faites bouillir encore 5-7 minutes.
- # Mettez dans une assiette puis versez un peu de pâte de tomate dessus.

N-B; Dans la recette originale, les keftas sont cuit dans le beurre.