



Kefta Tekirdag

Tekirdağ Köftesi



½ kilo de bœuf haché légèrement gras
2 oignons moyens
2 tranches de pain rassis
½ bouquet de persil
½ cuillère à café de carbonate
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour frire;
2 tasses d'huile

- # Sortez les côtés des pains rassis, puis mettez dans un bol creux.
- # Rajoutez des oignons râpés, puis pétrissez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez la viande haché, du sel, du poivre noir, et de la carbonate. Pétrissez 4-5 minutes.
- # Rajoutez enfin du persil finement haché puis pétrissez en étalant dans tout le mélange.
- # Enveloppez le mélange dans du papier stretch, placez au réfrigérateur puis laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, mettez dans une pompe à crème, puis faites des keftas de la longueur d' ½ doigt.
- # Faites cuire les keftas dans l'huile chaud puis sortez sur une serviette.
- # Placez dans une assiette, ramenez à table en compagnie de différent légumes grillé et des oignons.

N-B; Pour la forme des keftas, la pompe au dessert tulumba est utilisée dans la région.