



## Kefta Nahna

Nahna Küftesi



1 chou moyen  
3 oignons  
1 tasse de thé d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1/2 cuillère à soupe de pâte de piment  
4 tasses d'eau  
1,5 cuillère à thé de sel  
Pour les keftas :  
250 gr. De viande de côtelette  
1 tasse de boulgour grossier  
1 oignon haché  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1/2 cuillère à café de sel

# Mettez de l'huile dans une casserole, placez à moyenne température, quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupé en demi-rond.

# Quand les oignons se ramollissent, rajoutez les pâtes de tomate et de piment. Saupoudrez du sel, quand l'odeur de la pâte de tomate et de piment disparaissent, rajoutez 4 tasses d'eau et retirez du feu quand elle bouillie.

# Pendant ce temps, séparez les feuilles de chou. Faites bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent. Coupez avec un couteau à la taille de la paume de main.

# Mettez dans un bol creux, de la viande haché, du boulgour, de l'oignon râpé, du poivron noir et du sel. Vous pouvez rajouter de l'eau si besoin puis pétrissez l'ensemble.

# Prenez des morceaux plus petit que des noix, faites des keftas en forme de cylindre. Enveloppez les feuilles de choux pour chacun des keftas.

# Prenez la moitié du mélange au pâte de tomate et de piment dans un autre bol. Mettez le küfte nahna dans le mélange qui reste.

# Rajoutez le mélange de pâte de tomate et d'oignon. Fermez la casserole, placez à moyenne température, quand elle vient au point de bouillir, réglez à basse température puis laissez bouillir encore 20 minutes.

# Laissez reposer 1/2 heure puis servez.

N-B; Cette recette appartient à Malatya. A Malatya, pendant la préparation, de la viande est placé au fond de la casserole.