



Kefta Kutahya

Kütahya Köftesi



1 tasse de boulgour fin
3 cuillère à soupe tarhana
150 gr. Bœuf haché
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
2 tasses de yaourt
3,5 tasse eau
1 tasse de thé d'huile végétale
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

Mettez dans un bol creux, du boulgour fin et du tarhana, puis 1 tasse d'eau tiède. Laissez attendre pendant 15 minutes.

A la fin du temps, rajoutez de la viande haché, du sel et du poivron noir. Faites un mélange qui ne colle pas aux mains. (Vous pouvez rajoutez un peu d'eau) Roulez des keftas un eu plus grand que des billes.

Mettez dans une casserole, 3,5 tasses d'eau et ½ cuillère à thé de sel. Quand elles bouillissent, rajoutez les keftas. Faites cuire à moyenne température pendant 20 minutes.

Fouettez le yaourt, rajoutez du mélange de kefta puis mélangez. Versez sur les keftas puis tournez quelquefois. Faites cuire jusqu'au point de bouillir.

Faites chauffer dans une poêle, de l'huile, du flocon de piment rouge et de la menthe sec. Versez sur les keftas qui se trouve dans la casserole.

Servez chaud.

N-B; Ce kefta est ramené avec un plat à Kütahya. Il faut versez de l'huile chaud à la menthe juste avant le service.