



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kefta Tire

Tire Köfte



½ kg. De bœuf haché de la partie molle
1 cuillère à café de gros sel
2 cuillères à soupe de beurre
2 tomates moyennes
4 piments vert

- # Mettez du sel dans la viande haché. Pétrissez pendant au moins 5 minutes.
- # Séparez le mélange de kefta en 8 morceaux. Mouillez chaque morceaux, puis enfoncez dans les bâton grill. (Doit être le plus fin possible)
- # Faites griller les keftas qui sont dans le bâton, dans un grill électrique. Attendez 10 minutes pour que les keftas refroidissent. Coupez les tomates et les piments en quelque morceaux.
- # Pendant ce temps, enlevez les keftas qui sont dans le bâton. Coupez en 3-4 morceaux selon votre choix.
- # Mettez dans une grande poêle, du beurre, quand il fond, rajoutez du piment, des tomates et le keftas cuits. Faites griller en mélangeant délicatement pendant 4-5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; A Izmir, la viande est prise de la partie contre-filet ou de la partie entrecôte. Passez dans l' hachoir 3 fois en compagnie de sel.