



## Kefta Karakiz

Karakiz Köftesi



1,5 tasses amende boulgour  
1 cuillère à soupe de farine  
Une demi-cuillère à soupe d'amidon de blé  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de menthe séchée  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
Pour la surface ;  
8 gousses d'ail  
1,5 tasse de thé d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge  
1 cuillère à café de cumin  
8 - 10 brins de persil

- # Mettez le boulgour dans un bol creux, rajoutez une tasse d'eau chaude, puis laissez attendre 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez un œuf, de la menthe sec, de la farine, de l'amidon de blé, du sel et du poivron noir. Pétrissez en mouillant les mains.(10-15 minutes)
- # Après le pétrissage, Mettez dans une casserole, 6-7 tasses d'eau et un peu d'eau. Placez au feu pour faire bouillir.
- # Pendant que l'eau bouilli, prenez des morceaux un peu plus grand que des noisettes puis arrondissez.
- # Quand tous les keftas sont prêts, jetez dans l'eau bouillante. Quand elle sortent sur la surface de l'eau, prenez avec un filtre. Prenez dans l'assiette.
- # Enfin préparez les ingrédients de la surface ; Mettez dans une poêle, de l'huile d'olive, des gousses d'ail battue, du cumin, de la pâte de piment et un peu de sel. Faites cuire à moyenne température pendant quelques minutes.
- # Retirez le mélange puis rajoutez du persil haché, mélangez puis versez sur les keftas.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la région d'Ankara et aux alentours.