



Bun Pigeon

Güvercin Bunu



½ kg. De bœuf haché sans graisse pour kefta
1 oignon moyen
1 tasse de thé de riz
3 tasses de thé d'eau
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
1 œuf
Pour frire;
2 tasses d'huile

- # Rajoutez 3 tasses de thé d'eau dans le riz nettoyé et lavé. Faites cuire à base température jusqu'à que qu'il absorbent le liquide. (15 minutes)
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la viande haché, un oignon râpé, du riz bouilli, du sel et du poivron noir. Pétrissez 4-5 minutes.
- # Prenez des morceaux du mélange de kefta, donnez la forme ovale.
- # Faites cuire les keftas des deux côtés à moitié. Laissez refroidir pendant 10-15 minutes. (Dans la région, la cuisson se fait avec la vapeur au lieu du grill)
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les keftas trempé dans l'œuf.
- # Sortez sur une serviette après la cuisson. Placez dans une assiette, servez avec une garniture de votre choix.

N-B; Cette recette est de la région de Bursa qui est en voie de disparition.