



Kefta Au Simit

Simitli Köfte



½ kg. De viande demi gras
1 tasse de boulgour fin
5 gousses d'ail
1 oignon
½ cuillère à soupe de pâte de piment
10 - 12 brins de persil
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de piment de la Jamaïque
1 cuillère à café de sel

Laissez attendre le boulgour pendant 10 minutes dans l'eau tiède. Rajoutez un oignon râpé, des gousses d'ail battues, de la pâte de piment, du cumin, du piment de Jamaïque et du sel. Pétrissez l'ensemble. (6-7 minutes)
Enfin rajoutez le persil haché finement. Pétrissez un petit moment de façon à étaler le persil sur toute la pâte.
Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure. Puis prenez des morceaux de la taille de citron.
Placez les keftas en mouillant les mains, dans des bâtons. Versez un peu d'huile végétale. Faites dans un grill électrique ou au barbecue.
Placer les keftas dans les bâton, demande une précision : Si vous n'utilisez pas de bâton, placez les keftas dans un plat de cuisson huilé, versez un peu d'huile, puis faites cuire au four préchauffé à 175 degrés.

N-B; Cette recette appartient à la région de Gaziantep. Elle est appelée Kebab Simit dans la région.