Kefta Aux Pommes de Terre

Patatesli İçli Köfte

3 tasses amende boulgour
1 tasse de farine
1 œuf
3 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur ;
2 grandes pommes de terre
1 oignon moyen
Une demi-cuillère à café de poivre noir
Une demi-cuillère à café de flocons de piment rouge
Une demi-cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile

Faites bouillir les pommes de terre avec un peu d'eau, épluchez la peau, écrasez avec une fourchette pour former une purée.
Coupez les oignons finement. Faites cuire avec 3 cuillères à soupe d'huile. Rajoutez la purée de pomme de terre, du poivron noir, du sel et du flocon de piment rouge. Tournez quelquefois puis retirez le mélange du feu.
Préparez pendant ce temps, les ingrédients de l'extérieur ; Mettez 2,5 tasse d'eau chaude sur le boulgour. Laissez attendre couvert pendant 10 minutes.
A la fin du temps, rajoutez un œuf, du sel et de la farine. Mettez ½ tasse d'eau de côté. Mouillez vos mains en continuant à pétrir.
Prenez des morceaux un peu plus grand que des noix du mélange de boulgour. Roulez comme une balle, puis creusez avec l'index d'une main en roulant avec l'autre.
Remplissez le creux avec le mélange de pomme de terre. Fermez le bout des keftas. Tournez dans votre paume pour former un ovale.
Faites griller les keftas dans l'huile brûlant qui se trouve dans la poêle.
Servez chaud.

N-B; Ce plat est préparé régulièrement dans la région de Sivas à Kangal.