



Kefta D'Harput

Harput Köftesi



½ kg. De viande de bœuf haché légèrement gras
2 oignons moyens
1 tasse de boulgour fin
1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de poivron rouge
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce ;
4 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de sauce au poivre
3 tasses d'eau
½ cuillère à café de sel

Râpez l'oignon, rajoutez du boulgour, de la pâte de tomate, de la pâte de piment et du sel. Mélangez puis laissez attendre pendant 10 minutes.

Puis rajoutez du poivre noir, du poivre rouge en poudre, et de la viande haché en petit à petit en pétrissant. Rajoutez du persil haché finement.

Prenez des morceaux un peu plus petit que des noix. Roulez comme une balle puis creusez avec un doigt, et tournez en même temps pour ne trouer en creusant.

Quand tous les keftas sont prêts, préparez la sauce. Mettez dans une casserole, de la pâte de tomate, de la pâte de piment et de l'huile. Écrasez puis rajoutez du sel et de l'eau. Placez au feu, quand elle bouillie, rajoutez les keftas.

Fermez la casserole, faites cuire 5 minutes à haute température, puis à basse température pendant 15 minutes.

Servez chaud.

N-B; Ce kefta appartient à la région d'Elazig. Dans la région, selon la volonté, des haricots sont rajoutés.