



## Kefta Islama

Islama Köfte



½ kg. De viande haché demi gras  
1 gros oignon  
4 tranches de pain rassis  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de poivre noir  
2 cuillères à café de sel  
Pour l'Islama;  
2 tasses de bouillon de viande ou d'os  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de pâte de tomate  
1 cuillère à café de sel  
Pour le bas;  
8 tranches de pain coupées correctement  
Pour la surface;  
4 tomates  
8 poivron vert

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un oignon râpé et du pain rassis. Mélangez avec les bouts de doigt jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Puis rajoutez de la viande haché, du sel, des ails battues, du cumin et du poivron noir. Pétrissez pendant 5 minutes. Mettez le mélange au réfrigérateur, et laissez reposer au moins 2 heures.
- # Pendant ce temps, placez les tranches de pain dans un plat. Faites griller au four à 200 degrés.
- # Faites bouillir dans une petite casserole, du bouillon de bœuf, de la pâte de tomate, du sel et de l'huile.
- # Mouillez les pains grillé avec la sauce, puis placez les keftas sur les pains. Placez au four préchauffé à 200 degrés.
- # Quand une face des keftas sont grillés, sortez du four et tournez l'autre face. Mettez des tomate coupé à moitié avec des piments entre les keftas puis remettez au four.
- # Quand les keftas, tomates, et les piments sont cuits, sortez du four. Servez en compagnie du pain.

**N-B; Ce plat est une recette d'Adapazari, connue dans le monde entier.**