



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kefta De Bœuf

Öküz Köftesi



½ kg. De viande de bœuf
1 gros oignon
1 tasse de farine
1 cuillère à café de menthe
1 cuillère à café de sel
Pour frire ;
2 tasses d'huile d'olive

Coupez la viande à la taille de pois chiches. Rajoutez un oignon haché très finement et du sel. Mélangez jusqu'à que le liquide des oignons apparaissent.
Rajoutez de la farine petite à petit, et de la menthe sec. Mettez un peu d'eau pour que le mélange soit dans l'état. Pétrissez l'ensemble.
Prenez des morceaux avec une cuillère mouillée, puis jetez dans l'huile brûlant et laissez griller.
Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient au village de Kösedere d'Izmir.