



## Kefta De Bœuf

Öküz Köftesi



1/2 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 mouillé, puis jetez dans l'huile brûlant et laissez griller.
- # Servez chaud.

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