



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.