



## Kefta De Palestine

Filistin Köftesi



250 gr. De viande de bœuf haché  
1 kg. De poireau  
1 grande pomme de terre  
1 tasse de thé de chapelure  
2 cuillère à café de boulettes de viande printemps  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
2 cuillères à café de sel  
Pour la surface ;  
1 tasse de miettes de pain  
2 œufs  
Pour frire ;  
2 tasses de légumes

- # Nettoyez les poireaux, puis lavez-les. Coupez finement à la largeur d' ½ doigt. Faites bouillir jusqu'au ramollissement. De plus, faites bouillir les pommes de terre avec la peau.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la viande haché, 1 tasse à thé de chapelure, des boulettes de viande printemps, du poivron noir, du flocon de piment rouge et du sel.
- # Pétrissez les ingrédients un peu, puis rajoutez les pommes de terre bouillies et râpé, et les poireaux bouillis. Pétrissez 5-6 minutes.
- # Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Prenez des morceaux deux fois plus grand que la normale, donnez une forme longue et ovale.
- # Trempez les keftas dans l' œuf qui se trouve dans le bol puis dans la chapelure. Grillez dans l'huile brûlante puis sortez sur une serviette.
- # Servez en compagnie de fromage blanc et du riz.

**N-B; Si vous attendre les keftas cuits au réfrigérateur pendant une nuit, ils seront plus bons.**