



Kefta En Cercle

Halka Köfte



½ kg. D'épinards
½ kg. viande pour kefta
1 oignon
1 petite pomme de terre
3 tranches de pain rassis
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à thé de sel
Pour la surface ;
6 œufs
1 tasse de thé d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 tasses de thé d'eau chaude
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de sel

Mettez dans un bol de pétrissage, des pommes de terre et du pain rassis. Pétrissez jusqu'à que le pain perd sa forme.

Rajoutez de la viande haché, du cumin, du sel et du poivre noir puis pétrissez pendant 5 minutes. Puis rajoutez du persil haché finement et pétrissez encore 1 minutes.

Mettez le mélange de kefta au réfrigérateur pendant ½ heure.

Pendant ce temps, lavez les épinards, filtrez l'eau et coupez en gros. Étalez dans le plat de cuisson huilé où les keftas vont être cuit.

Séparez le mélange de kefta en 6 morceaux. Donnez à chaque morceau la forme d'un bâton puis faites un cercle et rassemblez les bouts.

Placez les keftas dans le plat où sont étalés les épinards. Rajoutez un œuf au milieu.

Rajoutez le mélange composé de d'huile, de la pâte de tomate, de l'eau chaude, du poivre noir et du sel.

Placez le plat au four préchauffé à 195 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les œuf deviennent solide.

N-B; Vous pouvez préparer sans utiliser d'œuf.