



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 morceaux 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.