



Kefta Aux Petit Pois

Bezelyeli Köfte



2 tasses de petits pois en conserve
1 grande carotte
10 échalotes
1 Pomme de terre de taille moyenne
5 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de poivron rouge
2,5 tasse d'eau ou de bouillon
Pour les Keftas ;
250 gr. De viande pour kefta
1 tranche de pain rassis
1 oignon moyen
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de pâte de tomate

- # Mélangez l'oignon sec râpé avec du pain rassis. Rajoutez de la viande haché, de la pâte de tomate, du sel et du poivre noir. Pétrissez pendant 5 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis arrondissez. Trempez dans le plat qui contient de la farine.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les échalotes. Faites cuire jusqu'à que la couleur des échalotes changent.
- # Rajoutez les carottes coupés en petit morceaux carré. Rajoutez avec 5 minutes d'intervalles, les pommes de terres coupé en petit morceaux et les pois chiches.
- # Laissez cuire les ingrédients ensemble pendant 5 minutes puis rajoutez 2,5 tasse d'eau ou de bouillon.
- # Quand le mélange vient au point de bouillir, rajoutez du sel et du poivre rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Enfin, rajoutez les keftas puis fermez le couvercle de la casserole. Laissez cuire à moyenne température pendant 25 minutes.
- # Prenez chaud dans l'assiette. Vous pouvez saupoudrez du persil haché ou de l'aneth.

N-B; Vous pouvez remplacez le poivre rouge en poudre par de la pâte de piment.