



## Kefta Canak Aux Pommes De Terre

Patatesli Çanak Köftesi



½ kg. De viande haché mi-gras  
1 oignon moyen  
1 gousse d'ail  
2 tranches de pain rassis  
1 tasse de fromage râpé  
8 - 10 brins de persil  
½ cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour l'intérieur ;  
3 pommes de terre moyennes  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
1 tasse de thé d'eau  
Pour la surface ;  
1 tasse de fromage râpé  
Pour frire ;  
1,5 tasses d'huile

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du pain rassis avec les côtés enlevés. Râpez des oignons puis pétrissez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande hachée, du sel, du poivre noir, du cumin, des ails battues et de la pâte de tomate. Pétrissez pendant 5 minutes. Puis rajoutez du persil haché finement et du fromage râpé. Pétrissez encore 1-2 minutes.
- # Enveloppez le mélange de kefta dans du papier stretch. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez le mélange de keftas en 6 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Huilez les bols capable de résister à haute température, puis placez le mélange de keftas sur tout le bol.
- # Préparez tous les keftas de la même manière, puis mettez au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Épluchez les pommes de terre pendant que les keftas cuisent. Coupez les pommes de terre en petits morceaux carrés, faites griller puis sortez sur une serviette.
- # 5 minutes après la sortie des keftas, sortez des bols puis laissez refroidir.
- # Rajoutez les pommes de terre dedans, puis rajoutez le mélange de 1 cuillère à soupe de pâte de tomate, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 tasse de thé d'eau et un peu de sel.
- # Enfin rajoutez du fromage râpé puis placez au four à 190 degrés jusqu'à que le fromage fonde.
- # Servez en compagnie de la garniture que vous souhaitez.

N-B; Le fromage donne du goût mais permet aussi de donner une forme.