



## Ombre De Lune Aux Petits Pois

Bezelyeli Ay Gölgesi



½ kg. De viande de bœuf haché  
2 tranches de pain rassis  
1 oignon moyen  
1 tasse de fromage râpé  
1 tasse de petits pois en conserve  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
1 œuf  
1 cuillère à café de pâte de tomate  
1 cuillère à soupe de lait  
1 cuillère à soupe de graines de sésame

# Râpez un oignon sur le pain rassis. Mélangez jusqu'à que le pain devient de la pâte.

# Rajoutez de la viande haché, du fromage râpé, du poivre noir et du sel. Pétrissez pendant 5 minutes.

# Enfin rajoutez du petit pois en conserve. Pétrissez sans écraser les petits pois de façon à étaler dans toute la pâte.

# Prenez le mélange de kefta sur la table. Donnez la forme d'un cylindre de la largeur d'une poignée.

# Laissez attendre les keftas au réfrigérateur pendant 1 heure. Puis mettez du mélange d'œuf, de pâte de tomate et de lait. Saupoudrez du sésame.

# Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à que la surface grille. Coupez à un doigt d'intervalle après ½ de la sortie du four.

**N-B; Si vous coupez les keftas quand ils sont chaud, il y aura des miettes qui déformeront les keftas.**