



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Feuilles De Hazan

Hazan Yaprakları



½ kg. De viande de bœuf demi-gras
2 pommes de terre moyennes
8 gousses d'ail
1 tasse de fromage râpé
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

Faites bouillir les pommes de terre, épluchez la peau puis râpez. Battez les ails dans ½ cuillère à café de sel.
Mettez dans un bol de pétrissage, les pommes de terre râpés, du fromage râpés, les ails battues, du sel, du poivron noir, du flocon de piment rouge et du cumin. Pétrissez l'ensemble.
Faites des keftas un peu plus grand que la normale, en forme d'ovale. Placez les keftas dans un plat de cuisson huilée, puis placez au four préchauffé à 190 degrés.
Servez chaud.

N-B; Il n'est pas conseillé de faire griller les feuilles de Hazan car ils contiennent du fromage.