



## Kefta Bulamaç

Bulamaçlı Köfte



½ kg. De viande de bœuf mi-gras  
1,5 tasses de boulgour fin  
1 tasse d'eau chaude  
½ cuillère à soupe de pâte de tomate  
2 oignons moyens  
10 - 12 brins de persil  
1 tasse à thé de noix grossièrement concassés  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de sel  
Pour le bulamaç ;  
1 œuf  
2 cuillères à soupe de farine  
1 tasse à thé d'eau  
Pour frire;  
2 tasses d'huile végétale

- # Mouillez le boulgour fin avec 1 tasse d'eau. Rajoutez des oignons râpés, puis mélangez. Laissez attendre pendant 10 minutes.
- # Puis rajoutez dans le boulgour, de la viande haché, de la pâte de tomate, du poivron noir, du cumin et du sel. Pétrissez l'ensemble.
- # Rajoutez des noix battues et du persil haché. Pétrissez un petit moment puis faites des keftas en forme de doigt en mouillant les mains.
- # Mettez dans un bol creux, des œufs, de la farine et de l'eau puis mélangez.
- # Jetez les keftas dans le mélange, laissez attendre une minute puis laissez griller dans l'huile chaud.
- # Servez chaud.

**N-B;** Les keftas peuvent avoir des fissures à cause du boulgour, pour ce la il faut jeter directement dans le bulamaç.