



## Kefta Au Yaourt

Yoğurtlu Köfte



250 gr. De viande bœuf haché  
2 tasses de boulgour fin  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de farine  
1 oignon moyen  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
4 tasses d'eau  
Pour la surface ;  
2 tasses de yaourt  
5 gousses d'ail  
½ verre d'eau  
½ cuillère à café de sel  
1 tasse à thé d'huile végétale  
½ cuillère à soupe de pâte de piment  
1 cuillère à café de menthe séchée

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du boulgour, de la viande haché, de la farine, un œuf, du sel, du flocon de piment rouge et du poivron noir. Rajoutez de l'oignon râpé.
- # Mettez 1 tasse d'eau tiède de côté. Pétrissez le kefta en mouillant vos mains de temps en temps. Finissez le pétrissage quand l'eau se termine. (Environ 15 minutes)
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis arrondissez. Laissez attendre pendant ½ heure quand vous avez fini de former les keftas.
- # Mettez dans une casserole creux, 4 tasses d'eau et ½ cuillère à café de sel.
- # Quand l'eau bouilli, rajoutez les keftas dedans. Laissez cuire à moyenne température pendant 25 minutes.
- # Pendant ce temps, fouettez le yaourt avec de l'ail battue avec du sel et ½ tasse d'eau.
- # Mettez de l'huile et du flocon de piment rouge dans une poêle. Quand elle chauffe, rajoutez de la menthe.
- # Quand les keftas sont cuit dans l'eau bouilli, prenez dans l'assiette, versez du yaourt aux ails et de l'huile à la pâte de tomate puis servez.

N-B; Le plat sera plus délicieux si vous préparez avec du bouillon de bœuf.