Kefta Mola

Mola Köfte

½ kg. De viande de bœuf hachée
3 tranches de pain rassis
1 oignon
7 - 8 brins de persil
1,5 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
4 pommes de terre moyennes
4 tomates moyennes
4 poivres vert
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1,5 tasses d'eau
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol

Mélangez le pain rassis avec de l'oignon râpé jusqu'à que le pain perd sa forme.
Rajoutez du sel, du poivron noir et de la viande. Pétrissez pendant 5 minutes puis rajoutez du persil finement haché. Pétrissez encore quelques minutes.
Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant au moins ½ heure. Faites les autres manipulations pendant ce temps.
Épluchez les oignons, puis coupez les pommes de terre en long, sortez les pépins des piments et coupez en deux et en long. Coupez les tomates en 4 morceaux. Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les pommes de terre, les piments et les tomates. Sortez sur une serviette.
Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis faites des keftas en forme de doigt.
Faites cuire les keftas dans l'huile où sont grillé les légumes. Sortez dans une serviette pour absorber l'huile en trop.
Mettez dans le même huile, de la pâte de tomate et 1,5 tasse d'eau et mélangez. Placez les keftas tout en dessous, placez ensuite les légumes, puis versez le mélange de pâte de tomate. Laissez cuire pendant 15-20 minutes.
Servez chaud.

N-B; Il ne faut pas mélanger le Kefta Mola avec le kefta d'Izmir.