Kefta De Poêle

Tava Köftesi

500 gr. De viande de bœuf haché sans graisse
1 oignon moyen
1 tranche de pain rassis
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 oignon moyen
2 tomates moyennes
2 pommes de terre moyennes
4 morceaux de poivron vert
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau

Mélangez l'oignon râpé avec du pain rassis. Rajoutez de la viande haché, du sel et du poivron noir. Pétrissez environ 5 minutes.
Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Arrondissez, puis placez dans un plat de cuisson.
Après avoir formé les keftas, préparez les ingrédients du dessus.
Mettez de l'huile végétale dans une casserole, placez à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupé en demi rond.
Quand les oignons sont cuits, rajoutez de la pâte de tomate puis tournez quelquefois. Mettez avec 2 minutes d'intervalle, les piments dénoyauté et coupé en gros puis rajoutez les pommes de terre coupé en petit morceaux.
Quand les pommes de terre sont cuit à moitié, rajoutez du sel et de l'eau. Quand elle est au point de bouillir, retirez du feu. Quand le mélange devient tiède, rajoutez les tomates coupé en petit morceaux. Mélangez l'ensemble.
Étalez les mélange sur les keftas, puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 40-45 minutes.
Servez chaud.

N-B; La peau des tomates ne sont épluché pour ne pas les disperser.