



Kefta Au Riz

Pirinçli Köfte



½ kg. De viande de bœuf hachée
1 œuf
1 tasse à thé de riz
1 oignon moyen
1 tranche de pain rassis
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
Pour la surface ;
2 tomates
7 piments
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 tasse d'eau

- # Bouillez le riz dans l'eau, quand le riz devient floconneux, c'est que le riz est cuit.
- # Prenez les côtés des pains rassis, rajoutez de l'oignon râpé. Pétrissez pour ramollir le pain.
- # Rajoutez de la viande hachée, du sel, du poivre noir, du flocon de piment rouge, un œuf et du riz bouilli et refroidi. Pétrissez l'ensemble.
- # Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure. Prenez des morceaux plus petits qu'une noix puis faites des keftas ovales.
- # Placez les keftas au plat de cuisson huilé. Placez des tomates entre les keftas.
- # Mélangez dans un bol creux, de la pâte de tomate, de l'eau et de l'huile végétale. Versez sur les keftas, puis rajoutez les piments sur les keftas.
- # Couvrez le plat avec du papier aluminium ou un couvercle capable de résister à haute température. Faites cuire au four à 200 degrés pendant 1 heure.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez remplacer la pâte de tomate par des tomates râpées.