



Kefta Au Tirit

Tiritli Köfte



½ kg. De viande de bœuf en cubes
200 gr. De viande de bœuf haché sans graisse
1 tasse de boulgour fin
1 oignon moyen
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment
4 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel
4 tasses d'eau ou de bouillon

- # Laissez attendre le boulgour dans 1 tasse d'eau tiède pendant 10 minutes. Puis rajoutez ½ cuillère à café de sel, ½ cuillère à café de poivre noir et de la viande haché. Pétrissez pendant 10 minutes en mouillant les mains de temps en temps.
- # Prenez de morceaux du mélange, de la taille plus petit que des noix, arrondissez puis placez dans une assiette. Placez dans le réfrigérateur.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile et de la viande en cubes. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, de la pâte de piment et de l'oignon coupé en petit morceaux.
- # Quand l'oignon devient transparent, rajoutez des pois chiches bouillies, 1 cuillère à café de sel et 4 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf.
- # Quand l'eau ou le bouillon de bœuf devient chaud, rajoutez le boulgour au kefta qui est au réfrigérateur. (Ne mélangez pas pour que les keftas ne s'écrase pas, mais secouez.)
- # Laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis retirez du feu. Ramenez chaud à table.

N-B; Les keftas qui contiennent du boulgour, risquent de perdre leur forme si ils attendent beaucoup dans l'eau. Pour cela il est conseillé de préparer les keftas juste avant le service.