



## Kefta Au Sucuk Et A La Pâte De Tomato

Sucuklu Salçalı Köfte



½ kg. viande de bœuf haché légèrement gras  
½ bobine de sucuk  
1 poivron vert  
1 oignon moyen  
1 œuf  
1 cuillère à café de sel  
Pour la sauce ;  
3 tomates moyennes  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
2 morceaux de sucre  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel

# Hachez le sucuk finement. Rajoutez des oignons râpé de la viande haché, du sel, un œuf et des piments coupé finement.

# Pétrissez les ingrédients, puis laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.

# A la fin du temps, formez les keftas, puis placez dans le plat de cuisson huilée.

# Placez le plat au four à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les keftas grillent.

# Préparez la sauce pendant ce temps. Râpez les tomates, prenez dans une casserole creux, rajoutez une tasse d'eau, de la pâte de tomate, du sucre en morceaux, de l'huile et du sel.

# Placez la sauce à moyenne température. Quand elle est au point de bouillir, baissez la température. Laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du feu.

# Mettez les keftas sorti du four dans une assiette. Versez la sauce chaude dessus.

**N-B; Il n'y a pas besoin de rajouter des épices supplémentaire car le sucuk contient des épices.**