



## Kefta Aux Cacik

Cacıklı Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché mi-gras  
3 tranches de pain rassis  
1 oignon moyen  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
2 cuillères à café de sel  
Pour le Cacik ;  
4 cuillères à soupe de mayonnaise  
4 cuillères à soupe de yaourt  
1 concombre moyen  
2 gousses d'ail  
2 branche d'aneth  
½ cuillère à café de sel  
Pour la garniture ;  
2 pommes de terre moyennes  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de thym  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de sel

# Préparez le mélange de kefta. Mettez dans un bol de pétrissage, du pain rassis, un oignon râpé et du sel. Pétrissez l'ensemble.

# Rajoutez de la viande haché, du cumin, de la carbonate et du thym. Pétrissez pendant 5-6 minutes. Mettez au réfrigérateur pendant ½ heure.

# Épluchez les pommes de terre pendant ce temps et coupez en quelques morceaux. Rajoutez de l'huile, du thym, du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez puis mettez de côté.

# Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis faites des keftas long en forme de doigt.

# Mettez les keftas et les pommes de terre dans un plat de cuisson huilé.

# Laissez cuire le plat au four à 200 degrés jusqu'à que les keftas et les pommes de terre grillent.

# Préparez le cacik pendant ce temps. Lavez le concombre puis râpez avec la grosse partie de la râpe. Rajoutez de la mayonnaise, du yaourt, des ails battues, de l'aneth haché finement et du sel. Mélangez l'ensemble.

# Mettez du mélange dans l'assiette puis mettez les keftas et les pommes de terre dessus. Ramenez à table.

N-B; Vous pouvez mettre de l'huile d'olive à la place de la mayonnaise.