



Kefta De Pomme De Terre

Patates Köftesi



5 pommes de terre moyennes
1 tasse de fromage râpé
1 tasse de farine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de yaourt
1 œuf
10-15 persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Faites bouillir les pommes de terre, épluchez la peau, râpez puis prenez dans un bol de pétrissage.
- # Rajoutez du fromage râpé, du yaourt, de l'huile d'olive, un œuf, du persil haché, du cumin, du sel et du poivre noir. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez enfin de la farine, puis obtenez un mélange mou. Prenez des morceaux du mélange de la taille d'1/2 citron. Donnez une forme au kefta en mouillant les mains.
- # Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé. Placez au four préchauffé à 200 degrés.
- # Laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent rose. (Il est normal qu'ils s'étalent) Servez après 5 minutes de la sortie du four.

N-B; Vous pouvez préparer le kefta avec 2 tranches de pain rassis au lieu de la farine.