



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kefta De Carotte

Havuç Köftesi



4 carottes moyennes
2 pommes de terre moyennes
2 oignons verts
1 tasse de fromage blanc râpé
5 cuillères à soupe de farine
10-15 persil
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour faire frire ;
1,5 tasses d'huile végétale

Épluchez les pommes de terre et les carottes. Laissez cuire dans la vapeur ou laissez bouillir dans un peu d'eau.

Puis prenez dans un bol de pétrissage creux à l'aide d'une fourchette.

Rajoutez de la farine, du fromage râpé, du sel, du flocon de piment rouge, du persil et de l'oignon frais.

Mélangez les ingrédients avec une cuillère. Pendant ce temps, faites chauffer dans une poêle, de l'huile.

Jetez des morceaux de kefta avec une cuillère mouillée, dans l'huile brûlant, puis sortez les keftas sur une serviette. Prenez dans une assiette puis servez.

N-B; Vous pouvez rajoutez du cumin et des ails pour donner plus de goût.