



## Kefta De Fromage

Peynir Köftesi



4 tasses de fromage blanc râpé légèrement gras  
2 tranches épaisses de pain rassis  
2 œufs  
10-15 persil  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de poivre noir  
Pour faire frire ;  
1,5 tasses d'huile végétale

- # Mettez du fromage râpé dans un bol de pétrissage, rajoutez du pain rassis et des œufs.
- # Pétrissez tous les ingrédients, rajoutez du persil haché, du flocon de piment rouge et du poivron noir. Pétrissez encore un petit moment.
- # Faites des keftas du mélange, de la taille que vous le voulez. Laissez cuire dans l'huile brûlant.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Le rajout du sel se fait en fonction de la quantité de sel que contient le fromage. Si le fromage est salée, mouillez le fromage 2-3 heures en avance.