Kefta De Boulgour Aux Pommes De Terre

Patatesli Bulgur Köftesi

1 tasse de compote de boulgour fin
6 pommes de terre moyennes
8 oignons verts
15-20 persil
4 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de piment
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jus de citron
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

Mettez le boulgour dans un bol creux. Rajoutez 1 tasse de compote d'eau tiède. Laissez reposer pendant 10-15 minutes pour qu'ils gonflent.
Épluchez les pommes de terre pendant qu'ils sont chaud ou tiède. Écrasez pour transformer en purée.
Rajoutez de la pâte de tomate et les pomme de terre écrasé sur le boulgour. Pétrissez l'ensemble.
Rajoutez du persil, de l'oignon frais, des ails battues, du jus de citron, de l'huile d'olive, du poivron noir, du cumin et du sel. Pétrissez un petit moment.
Prenez des morceaux de kefta puis donnez la forme que vous le voulez.
Placez les keftas dans une assiette puis servez.

N-B; Si vous voulez que le kefta ne soit pas pimentée, ne rajoutez pas poivron noir et vous pouvez utiliser de la pâte de tomate à la place de la pâte de piment.

© ml.md (Français) Recette #: 1186 | Nom de la recette: Kefta De Boulgour Aux Pommes De Terre | l'Histoire : 20.04.2024 - 16:19