



## Kefta A La Viande

Etlı Köfte



½ kg de viande d'agneau  
2 grosses pommes de terre  
1 œuf  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
1 tasse de chapelure  
1 œuf  
Pour la friture :  
1 tasse d'huile végétale

- # Coupez la viande en petit morceaux puis mettez dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser légèrement, puis laissez bouillir.
- # Laissez bouillir les pommes de terres de façon à ne pas trop ramollir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la viande haché, des oeufs, du poivron noir et du sel. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux de viande un peu plus grand, puis donnez une forme ovale et plate.
- # Trempez les keftas dans l'oeuf, puis dans la chapelure. Laissez cuire les deux faces.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter dans le mélange selon votre volonté, du cumin, du curry, du piment rouge ou cannelle en poudre.