



Kefta Kurde

Kürt Köftesi



1 tasse de boulgour fine
1 tasse de boulgour pour riz
1 pincée de basilic séché
1 cuillère à café de poivre rouge flocons
2 cuillères à café de sel
De la farine tant que possible
4 pommes de terre moyennes
Pour la garniture:
1 tasse de yaourt
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de menthe séchée

- # Mettez les boulgours dans un bol de pétrissage. Rajoutez 3 tasses d'eau tiède puis attendez 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez du flocon de piment rouge, du basilic séché, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d' 1/2 noix. Serrez dans votre paume.
- # Épluchez les pommes de terres puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans une casserole, 5-6 tasse d'eau, du sel puis laissez bouillir.
- # Jetez les pommes de terre en premier dans l'eau et laissez bouillir. Puis retirez les pommes de terre de l'eau avec un filtre.
- # Jetez dans la même eau, les keftas puis laissez bouillir jusqu'à qu'ils flottent. Sortez sur les pommes de terre puis mélangez.
- # Rajoutez les ails battues dans le yaourt puis mélangez. Mélangez l'huile et la pâte de tomates. Laissez cuire à moyenne température.
- # Prenez le plat sur une assiette, versez en premier, du yaourt aux ails, de la pâte de tomate chauffé à l'huile et enfin saupoudrez de la menthe sec.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Van.