



Kefta Kadinbudu Au Four

Fırında Kadinbudu Köfte



½ kg de viande d'agneau haché mi-gras
1 oignon
1 tasse de riz
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 œuf
1 tasse de chapelure

- # Mettez 3 tasse à thé d'eau sur le riz puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez des oignons puis laissez cuire.
- # Rajoutez la moitié de la viande haché. Laissez cuire en tournant régulièrement.
- # Rajoutez du sel, du cumin et du poivre noir juste avant de retirer du feu. Laissez refroidir.
- # Puis mélangez la viande refroidi avec le riz. Rajoutez enfin la viande haché crue.
- # Pétrissez les ingrédients. (2-3 minutes)
- # Prenez des morceaux de la taille d'un citron, roulez ovalemment, trempez dans l'oeuf fouetté puis dans la chapelure.
- # Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant ½ heure.
- # Servez tiède.

N-B; La viande grillé doit être froid au moment ou vous rassemblez avec la viande crue.