



Kefta Liquide Aux Lentilles

Mercimekli Sulu Köfte



1 tasse de lentilles vertes
1 oignon
4 pommes de terre moyennes
2 tomates moyennes
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau
Pour les keftas :
350 gr de viande d'agneau hachée
1 petit oignon
2 tranches de pain rassis
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel

- # Mouillez les lentilles dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'à qu'ils ramollissent.
- # Pour la préparation du Kefta ; Mettez dans un bol de pétrissage, l'intérieur du pain et un oignon râpé puis mélangez ensemble.
- # Rajoutez de la viande haché, du poivron noir, du cumin et du sel puis mélangez.
- # Prenez des morceaux de viande de la taille d'une bille puis arrondissez. Placez dans un plat huilé, et laissez cuire au four à 190 degrés.
- # Pendant ce temps, hachez finement les oignons et laissez cuire dans l'huile. Rajoutez de la pâte de tomate, du sel, puis des tomates quelques minutes plus tard.
- # Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez les pommes de terre coupés en petit morceaux. Faites cuire couvert pendant 5 minutes. Rajoutez de l'eau chaude.
- # 15 minutes plus tard, rajoutez les lentilles et les keftas. Laissez cuire de façon couvert pendant 15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter pour ce plat, en plus des lentilles, des pois chiches bouillis.