



Kefta De Sucuk Au Bougour

Bulgurlu Sucuk Köftesi



1 tasse de bougour
½ bobine de sucuk
1 oignon moyen
1 cuillère à soupe pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
½ bouquet de persil
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sel

- # Laissez attendre le bougour dans l'eau pendant 10 minutes pour qu'elle gonfle.
- # Rajoutez du sucuk râpé, de l'oignon râpé, de la pâte de tomate, du beurre et du sel. Pétrissez tous les ingrédients. (Au moins 10 minutes)
- # Rajoutez enfin du persil haché finement. Pétrissez jusqu'à qu'il s'étale de façon homogène.
- # Prenez des morceaux de kefta de la taille d'une noix. Arrondissez puis appuyez pour aplatir.
- # Placez les keftas dans le plat de cuisson huilé. Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Il n'y a pas besoin de rajouter des épices supplémentaire en raison des épices que contient le sucuk.