



Kefta D'Anchois

Hamsi Köftesi



750 gr d'anchois
1 oignon
2 gousses d'ail
½ bouquet de persil
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine de maïs
1 cuillère à café de chapelure
1 cuillère à café d'épices boules
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
½ tasse de farine de maïs
Pour la friture :
1 tasse d'huile végétale

- # Nettoyez la tête et les arêtes des anchois. Sortez dans un filtre après les avoir lavé puis filtrez environ 1 heure.
- # Rassemblez quelques anchois puis hachez finement. (Vous pouvez passer au robot)
- # Prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez des œufs, des oignons râpés, des ails battues, des miettes de pain, de la farine de maïs, du sel et des épices de kefta. Pétrissez pendant 5 minutes.
- # Rajoutez enfin du persil haché puis pétrissez. Couvrez la pâte puis laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'un abricots. Arrondissez puis aplatissez.
- # Trempez les keftas dans la farine de maïs puis faites cuire dans l'huile. Sortez sur une serviette.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; En sortant la tête et les arêtes des anchois, il vous reste 500 gramme.