



Keftas Serré

Sıkma Köfte



500 gr. viande hachée
1 tasse de café de farine
1 œuf
1 oignon haché finement
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de bicarbonate
1 tasse de yaourt
2 tasses de bouillon de bœuf
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à café de sel

Pétrissez la viande, la farine, l'œuf, l'oignon râpé, le poivre noir et le bicarbonate ensemble pendant 10-15 minutes.

Prenez des morceaux à la largeur d'un doigt.

Grillez avant, les keftas dans l'huile.

Puis laissez bouillir dans le bouillon de bœuf pendant 30-35 minutes.

Prenez les keftas grillé et bouillis sur une assiette.

Versez dessus, du yaourt et du flocon de piment rouge grillé dans l'huile.

N-B: Vous pouvez cuire les keftas au four au lieu de les griller, puis laissez bouillir de la même façon.