Kefta à la Purée de Dalyan

Püreli Dalyan Köfte

Pour les boulettes;
500 gr. viande hachée
1 œuf
1 oignon de taille moyenne
3 tranches de pain rassis
4-5 persil frais
1 œuf
2 petites carottes
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour la purée;
3 pommes de terre bouillies chaudes
1 tasse à café de lait
1 cuillère à café de beurre

Râpez un oignon. Ne filtrez pas l'eau.
Ramollissez les pains rassis avec l'oignon et son liquide.
Rajoutez dessus, la viande, du sel, du poivron noir, un œuf et du persil finement hachés. Pétrissez 10-15 minutes.
Laissez reposez les keftas, et préparez la purée de pomme de terre. Pour cela, écrasez les pommes de terre, rajoutez du lait tout doucement, et enfin du beurre.
Prenez 30-35 cm de papier aluminium. Étalez dessus, le mélange de kefta sans dépasser sur les côtés.
Étalez la purée sur les keftas de façon à couvrir complètement.
Mettez au bout du rectangle de purée, une carotte bouilli, et un œuf bouilli coupé en quatre.
Avec l'aide du papier aluminium, faite un rouleau
Enveloppez soigneusement les keftas sur le papier aluminium.
Laissez cuire au four à 175 dégrées pendant 40 minutes. Laissez reposer ½ heure pour faciliter la coupure. Faites des tranches de 3 cm.

N-B: Vous pouvez préparer ce kefta avec de la purée de carotte.