



Kefta Sini Aux Pommes De Terre

Patatesli Sini Köfte



3 pommes de terre bouillies
3 tasse de boulgour
1 tasse de parmesan fraîchement râpé
1 cuillère à soupe de pâte de piments
1 œuf
1 cuillère à café de sel
4 tasses d'eau chaude
Pour l'intérieur:
250 gr. De viande haché
2 oignons moyens
1,5 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
5 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Préparez l'intérieur pour qu'elle refroidit en premier.
- # Faites cuire l'oignon haché finement dans l'huile. Rajoutez de la viande haché puis faites griller.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir après environ 15 minutes. Retirez du feu.
- # Préparez les ingrédients extérieur pendant que le mélange refroidit. Rajoutez 2 tasses d'eau sur le boulgour fin. Fermez le couvercle puis laissez reposer pendant 10 minutes.
- # Râpez les pommes de terres bouillies pendant ce temps puis rajoutez dans le boulgour. Rajoutez de la pâte de piment, des oeufs, du fromage et du sel.
- # Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se rassemblent en mouillant les mains, pendant ½ heure.
- # Huilez un plat de taille moyenne. Placez la moitié du mélange de pomme de terre en pressant.
- # Étalez le mélange de viande dessus. Placez le mélange qui reste, en aplatisant morceau par morceau puis mouillez les mains et rassemblez. (De cette façon la viande qui reste endessous ne colle pas)
- # Mettez de l'huile d'olive puis coupez en carré.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 45 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Cette recette appartient à Nigde. Dans la région elle se prépare sans fromage et se coupe en forme de baklava.