



Kefta De Pomme De Terre Au Mélange

İçli Patates Köftesi



5 pommes de terre
1 tasse de parmesan fraîchement râpé
1 tasse de chapelure
1 œuf
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur:
200 gr. De viande hachée
1 gros oignon
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de beurre
Pour le panée;
1,5 tasses de chapelure
2 œufs
Pour la friture:
2,5 tasses d'huile de tournesol

- # Faites bouillir les pommes de terre avec la peau. Épluchez la peau puis écrasez ou râpez.
- # Rajoutez de la chapelure, du fromage, un œuf et du sel. Pétrissez l'ensemble. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Placez le poulet à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez de la viande haché, puis laissez cuire pendant 5 minutes sans huile.
- # Rajoutez du beurre, puis rajoutez des oignons haché finement. Rajoutez 15 minutes plus tard, du sel, du poivron noir et du cumin. Retirez du feu.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis creusez avec les deux doigts du milieu.
- # Remplissez le mélange dans les creux puis fermez.
- # Trempez les keftas dans l'œuf puis dans la chapelure. Faites griller dans l'huile.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer avec du fromage ou des épinards.