



Kefta à la Sauce

Terbiyeli Köfte



500 gr. de viande hachée
2 tranches de pain rassis
Une poignée de riz
1 oignon haché finement
5-6 persil frais
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
5 tasses d'eau
Pour la sauce :
1 morceau de jus de citron
1 œuf
1 cuillère à café de sel

- # Râpez de l'oignon sur 2 tranches de pain rassis.
- # Rajoutez de la viande hachée, du cumin, du sel, du poivre noir et pétrissez pendant 5-10 minutes.
- # Enfin rajoutez du persil et du riz puis mélangez
- # Mettez de la farine sur le plat.
- # Prenez du mélange de kefta, des morceaux de la taille d'une noisette, mettez dans le plat où il y a la farine. Secouez pour les keftas deviennent farinée.
- # Laissez bouillir dans une casserole 5 tasses d'eau et une cuillère à café de sel.
- # Rajoutez dans l'eau bouillant les keftas en secouant la farine qui est dessus.
- # Quand les riz deviennent gros, rajoutez la sauce qui se compose d'œuf, de jus de citron et de sel sur les keftas.
- # Laissez cuire avec la sauce pendant 5 minutes puis servez.

N-B: Si vous voulez plus de goût dans la sauce, rajoutez 1 cuillère à café de farine.