



Kefta Sec

Kuru Köfte



750 gr. de viande hachée
4 tranches de pain rassis
2 oignons moyens
1 œuf
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à soupe pleine de sel
8-10 branches de persil

- # Mettez les pains rassis dans un bol à pétrissage.
- # Râpez les oignons dessus. (De cette façon, vous n'avez pas besoin de mouillez le pain)
- # Pétrissez le pain et l'oignon pour rendre plus lisse.
- # Rajoutez la viande, l'œuf, et les épices puis pétrissez 10 minutes.
- # Rajoutez le persil puis pétrissez pour étalez sur tout le mélange.
- # Laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
- # Donnez une forme aux keftas et laissez cuire au barbecue ou au four.

N-B: Laissez reposer la sauce de kefta une journée pour obtenir des meilleur résultats.