# Kefta Fellah

Fellah Köftesi

250 gr. de viande de bœuf haché
2,5 à 3 tasses fines de boulgour minces
3 cuillères à soupe de farine
1 œuf
1 oignon
1 cuillère à café de cumin en poudre
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de thym
Pour plus;
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ tasse d'huile végétale
4 gousses d'ail

# Pétrissez la viande, le boulgour, la viande, l'œuf et le épices pendant 10-15 minutes.
# Prenez des morceaux, donnez la forme de bille et laissez griller dans l'huile.
# De l'autre côté, grillez dans une poêle la pâte de tomate et les gousses d'ail.
# Versez le mélange de pâte de tomate sur les keftas.
# Servez chaud ou tiède.

N-B: Vous pouvez décorer avec des feuilles de laitue.