



Kefta Gindik

Gindik Köfte



Pour la viande hachée:

400 gr de viande de bœuf gras

1 oignon moyen

1 cuillère à café de pâte de piment

1 cuillère à café de basilic séché

1 cuillère à café de menthe séchée

1 cuillère à café de sel

De beurre 1 cuillère à soupe

Pou le mélange de boulgour :

1 tasse de boulgour

1 oignon

1 tasse de farine

1 cuillère à café de pâte de piment

1 cuillère à café de basilic séché

1 cuillère à café de menthe séchée

1 cuillère à café de sel

Pour l'eau :

1 cuillère à soupe pleine de pâte de tomate

1 cuillère à soupe de beurre

5 tasses d'eau

1 cuillère à café de flocons de piment rouge

1 cuillère à café de poivre noir moulu

1 cuillère à café de sel de citron

1 cuillère à café de sel

1 tasse de pois chiches

Commencez par préparer le mélange de boulgour. Rajoutez 1 tasse d'eau et un oignon râpé. Laissez attendre pendant 10 minutes.

Rajoutez de la pâte de piment, du basilic, de la menthe et du sel puis mélangez. Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à que les ingrédients se rassemblent.

Prenez des morceaux de mélange de boulgour de la taille d'un pois chiche. Arrondissez puis mettez dans un plat qui contient de la farine et secouez.

Puis passez à la préparation du kefta à la viande. Rajoutez dans la viande hachée, un oignon râpé, de la pâte de piment, du basilic, de la menthe et du sel. Pétrissez les ingrédients jusqu'à qu'ils se rassemblent. Arrondissez comme les keftas au boulgour puis mettez dans le plat à la farine.

Mettez 1 cuillère à soupe de beurre dans la poêle. Quand le beurre fond, rajoutez les keftas à la viande, puis faites griller jusqu'à qu'elles prennent une couleur.

Pendant ce temps, mettez dans une autre casserole, 1 cuillère à soupe de beurre et de pâte de tomate. Faites cuire pendant quelques minutes.

Rajoutez de l'eau chaude, du sel, du poivre noir, du flocon de piment rouge et du sel de citron.

Quand l'eau bouilli, rajoutez les keftas au boulgour en les séparant pour qu'elles ne se collent pas. Faites cuire pendant 10 minutes.

Rajoutez ensuite les keftas à la viande, sur les keftas au boulgour. Rajoutez les pois chiches bouillis puis laissez cuire ensemble pendant 10 minutes.

Servez chaud.

N-B; Gindik kefta est une recette traditionnelle d'Elazig. Gindik veut dire rond, arrondi, une forme de balle.