



Saucisse Kefta

Sucuk Köfte



500 gr. la viande hachée (Avec de la graisse)
1 tranche de pain rassis de 2 cm d'épaisseur.
8 gousses d'ail
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de piment
1 cuillère à café de sel

- # Mouillez les pains, rétrécissez l'eau et mettez dans un bol de pétrissage.
- # Battez l'ail avec du sel jusqu'à qu'elle devient de la purée. Rajoutez sur le pain.
- # Mélanger le pain et l'ail jusqu'à qu'elle devient pure, puis rajoutez la viande et les épices.
- # Pétrissez tous les ingrédients pendant environ 10 minutes.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix du mélange de kefta, donnez la forme de cylindre avec doigts.
- # Laissez cuire les keftas selon la volonté soit au barbecue soit au four.

N-B: Si vous n'utilisez pas le pain, et que vous mettez la viande dans l'intestin vous obtenez la saucisse appelé «Sucuk».