



Papalak Kombesi

Papalak Kömbesi



400 gr de viande de bœuf mi-gras
1 tasse de boulgour
1 oignon
1 tasse de farine
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
1 tasse d'huile de cuisson

Mettez le boulgour dans un plat profond. Rajoutez de l'eau tiède de façon à dépasser légèrement. Faites attendre pendant 10 minutes.

A la fin du temps, le boulgour doit absorber l'eau complètement. Rajoutez un oignon râpée, du cumin, du poivron noir et du sel. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez de la viande et de la farine petit à petit. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se mélangent.

Prenez des morceaux de mélange de la taille d'une noix. Roulez puis prenez entre les paumes puis aplatissez.

Mettez de l'huile dans une poêle puis placez les kömbe quand l'huile chauffe. Faites griller les deux face puis sortez sur une serviette.

Servez avec une garniture de votre choix.

N-B; Cette recette appartient à la région d'Ankara et qui est en voie de disparition.