



Kefta De Poisson Aux Pommes De Terre

Patatesli Balık Köftesi



1 kg maquereau
2 pommes de terre moyennes
1 œuf
1 oignon moyen
1 tasse poudre de pain
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel
2.5 tasses d'huile de tournesol

- # Mettez les maquereaux dans une casserole, rajoutez un peu de sel et d'eau. Faites bouillir jusqu'au ramollissement. Faites bouillir les pommes de terre dans un autre endroit.
- # Sortez les arêtes des maquereau quand ils refroidissent. Épluchez puis écrasez les pommes de terre. Râpez les oignons et hachez le persil finement.
- # Mettez dans un bol de mélange, les pommes de terre, les maquereau, la poudre de pain, un oeuf, du sel et du poivron noir. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se rassemblent.
- # Rajoutez du persil puis finissez de pétrir.
- # Prenez des morceaux de kefta de la taille d'une noix. Donnez la forme d'un cylindre long.
- # Faites griller les keftas dans une poêle, dans l'huile profond. Prenez dans une serviette pour absorber l'huile en trop.
- # Servez tiède.

N-B; Cette peut se préparer avec n'importe quel viande de poisson blanc.