



## Kefta aux Patates sur Plat

Patatesli Sahan Köftesi



½ kg de viande hachée  
1 oignon haché finement  
1 œuf  
2 tranches de pain rassis  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de poivre noir  
4 pommes de terre moyennes  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 tasse de café d'huile végétale  
2 tasses d'eau

- # Râpez les oignons, mélangez avec l'intérieur du pain, puis rajoutez un œuf, la viande et les épices, puis pétrissez pendant 10 minutes.
- # Laissez reposer au réfrigérateur, épluchez les pommes de terre et coupez en rond.
- # Mettez dans une poêle, 1 poêle et 1 kefta de la taille de la pomme de terre.
- # Rajoutez dessus le mélange de pâte de tomate, d'huile et d'eau, fermez le couvercle.
- # Laissez cuire dans une température pendant 40 minutes.

**N-B:** Vous pouvez préparer cette recette en remplaçant la pomme de terre avec de l'aubergine.