



Kefta Mirik

Mirik Köfte



2 tasses fines boulgour
3 tasses d'eau chaude
1 œuf
1 tasse de farine
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
1 tasse de yaourt
4 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Rajoutez de l'eau tiède sur le boulgour puis laissez attendre jusqu'à qu'il absorbe.
- # Rajoutez du poivron noir, du cumin, du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez pour que le boulgour refroidi.
- # Rajoutez un oeuf et de la farine petit à petit, puis pétrissez.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noisette puis arrondissez. Mettez dans une assiette qui contient de la farine. Secouez l'assiette pour éviter que les keftas se collent.
- # Mettez dans une casserole, de l'eau et un peu de sel. Quand l'eau est au point de bouillir, rajoutez les keftas puis laissez bouillir pendant 10-15 minutes.
- # Écrasez les ails pendant ce temps. Mélangez le yaourt avec un peu de sel. Rajoutez les ails et 2 cuillères à soupe d'eau de keftas qui est en train de bouillir.
- # Mettez dans une petite poêle, de l'huile de tournesol et du flocon de piment rouge. Faites griller jusqu'à que la couleur du piment sorte dans l'huile.
- # Prenez les keftas cuits dans une assiette avec un filtre.
- # Versez du yaourt aux ails, puis de l'huile au flocon de piment rouge.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Kefta Mirik est une recette de Sivas.