



## Kefta de Lire Jaune

Sarılira Köftesi



500 gr. de viande hachée  
1 tasse à café de riz  
1 oignon haché finement  
2 œufs  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 tasse d'huile végétale  
4-5 cuillères de farine

- # Lavez et laissez bouillir le riz. (Environ 20 minutes)
- # Mettez une cuillère d'huile dans une casserole, rajoutez un oignon finement haché et laissez cuire à moyenne température.
- # Mettez sur l'oignon la moitié de la viande possédée et laissez cuire quelques minutes ensemble. Retirez du four.
- # Quand elle refroidit un peu, rajoutez le riz bouilli, le reste de la viande crue, du sel et du poivre noir puis pétrissez 5 minutes.
- # Laissez reposer le mélange ½ heure, puis prenez des morceaux de la taille d'un citron. Arrondissez dans vos paumes puis aplatissez pour donner la forme de Lire.
- # Trempez les keftas obtenues dans un premier temps dans l'œuf puis dans la farine.
- # Laissez cuire dans l'huile chaud jusqu'à qu'elle devient jaune.

**N-B: Pour obtenir la couleur voulu, vous devez grillez les keftas dans l'huile brulante.**