



## Kefta au Champignon

Mantarlı Köfte



500 gr. de champignons frais  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 tomates  
1 oignon haché finement  
7-8 gousses d'ail  
4 oignons verts  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
500 gr. de viande hachée  
1 tranche de pain rassis  
1 oignon haché finement  
1 œuf  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 tasse d'eau

- # Préparez dans un premier temps le mélange de keftas.
- # Pétrissez de l'oignon râpé, du pain rassis, de la viande, de l'œuf, du cumin, du sel et poivre noir pendant 10 minutes.
- # Faites des keftas rond un peu plus grand que des noisettes. Trempez ces keftas dans un plat fariné.
- # Mettez de l'huile végétale dans une casserole, rajoutez de un oignon coupé en morceau. Quand l'oignon se ramolli, rajoutez les gousses d'ail haché et laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez dessus, les piments coupé en quelques morceaux, puis des tomates coupé finement et laissez cuire encore 5 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, du sel et les champignons nettoyé et coupé en gros morceau. Laissez cuire 10 minutes.
- # Installez dessus les keftas préparé.
- # Rajoute une tasse d'eau et laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Servez chaud.

**N-B:** Les champignons doivent être mis à l'état brut.