



## Kefta Sini

Sini Köfte



5 gros oignon  
250 gr. de viande de mouton  
100 gr. de margarine  
2 tasse de café pleine de pistaches  
2 tasse de café pleine de noix concassées  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de quatre épices  
1 cuillère à café de cannelle  
1 pommes de terre  
350 gr. de viande bœuf haché  
4 tasses de boulgour fin lavés et filtrés  
1 tasse à thé de semoule  
2 cuillères à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir

# Coupez finement 3 oignons. Mettez 3 cuillères de margarine dans une casserole. Rajoutez dessus les oignons coupés avec la viande de mouton. Laissez cuire dans une basse température jusqu'à que la viande absorbe son liquide.

# Pendant ce temps, battez les noix et les pistaches séparément.

# Rajoutez sur la viande qui est en train de cuire, les noix, les pistaches, 1 cuillère à café de sel, ½ cuillère à café de poivre noir et une petite cuillère de flocon de piment rouge, de la cannelle, du quatre épice et du cumin puis mélangez.

# Éteignez le four et mettez la casserole de côté.

# Épluchez et écrasez les pommes de terre.

# Coupez les 2 oignons restant, rajoutez les pommes de terre écrasé, la viande de bœuf, du boulgour, de la semoule, le poivron noir restant, du sel, du flocon de piment rouge, et 2 verres d'eau que versez tout doucement. Pétrissez environ 25 minutes pour obtenir une pâte élastique.

# Quand la pâte est prête, étalez la moitié dans un plat de cuisson huilée.

# Rajoutez dessus, le mélange de viande. Rajoutez dessus, le mélange de pomme de terre. Aplatissez à l'aide d'une tasse à café d'eau. Coupez le kefta comme le muffin sur plat.

# Laissez cuire au four à 200 degrés pendant 40 minutes.

# A la sortie du four, rajoutez du beurre fondu sur les keftas.

N-B: Le kefta sini est le plat régionale de l'Est est en particulier de Gaziantep.