



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.