



Kefta d'Ürgüp

Ürgüp Köftesi



½ kg de bœuf haché
2 petits oignons
3 pommes de terre moyennes
1 œuf
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
1,5 tasses de chapelure
1,5 tasses d'huile végétale

- # Râpez les oignons et les pommes de terre crues dans un bol de pétrissage.
- # Rajoutez du persil haché et les autres ingrédients. Pétrissez l'ensemble.
- # Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Trempez les keftas dans la chapelure puis faites griller dans l'huile chaude.
- # Ramenez à table de façon tiède.

N-B; Vous pouvez utiliser de la poudre à pâte à la place du carbonate pendant la préparation.