



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## 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 chaud.
- # Ramenez à table de façon tiède.

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