



Kefta Plate

Yassı Köfte



250 gr de viande de bœuf haché
1 tasse de boulgour
1 oignon
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
2 œufs
1,5 tasses d'huile de tournesol

- # Rajoutez à peu près 1 tasse d'eau sur le boulgour.
- # Coupez les oignons jusqu'à qu'elle absorbe l'eau puis mélangez avec l'oignon. Saupoudrez du sel. Mélangez avec les doigts.
- # Rajoutez la viande hachée puis pétrissez encore 3-4 minutes. Placez au réfrigérateur.
- # Sortez le mélange de kefta après ½ heure. Prenez des morceaux de la taille d'une noix.
- # Arrondissez, puis prenez entre vos et aplatissez.
- # Rajoutez dans une casserole, 4 tasses d'eau et un peu de sel. Rajoutez les keftas quand l'eau bouilli. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Laissez reposer les keftas retirée de l'eau. Mélangez les oeufs pendant ce temps.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, trempez les keftas dans l'oeuf, puis faites griller dans l'huile.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Cette recette est un goût traditionnelle d'Igdir.