



## Kefta d'Hamburger

Hamburger Köftesi



500 gr. de viande de bœuf hachée  
1 oignon moyen  
3 cuillères à soupe de chapelure  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café d'épices de kefta  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel

- # Râpez l'oignon, rajoutez la viande hachée, la chapelure, du sel, du poivre noir, de l'épice de kefta et du cumin.
- # Pétrissez tous les ingrédients pendant 10 minutes.
- # Laissez reposer le mélange de kefta pendant 15-20 minutes. Arrachez des morceaux de la taille d'1/2 citron puis arrondissez-les puis aplatissez entre vos mains.
- # Laissez cuire au plat de cuisson électrique.
- # Mettez dans le pain d'hamburger accompagné de ketchup, du pétrin et de la salade russe.

**N-B:** Pour préparer le pain d'hamburger vous pouvez vous aider des recettes de pain se trouvant dans le site.