



Kefta aux œufs

Yumurtalı Köfte



500 gr. de viande hachée
1 oignon grand
3 tranches de pain rassis
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de cumin en poudre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
6 œufs bouillis
2 tomates
4 piments

- # Râpez l'oignon. Rajoutez tous les ingrédients sauf les œufs.
- # Pétrissez environ 10 minutes et laissez reposer au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Séparez le mélange de kefta en 6 morceaux égaux.
- # Ouvrez chaque morceau avec vos doigts mouillés à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez à l'intérieur des keftas ouverts, les œufs entiers épluchés et nettoyés. Puis couvrez l'œuf avec le kefta et formez une boule. Roulez bien entre vos mains pour éviter l'ouverture.
- # Mettez les keftas aux œufs préparés dans un plat, insérez entre les keftas, les tomates et les piments coupés en morceaux. Versez ensuite de l'huile végétale.
- # Mettez les keftas au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à ce que le dessus soit grillé.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez préparer ce kefta avec des épinards bouillis.