



Mortadelle

Mortadelle



½ kg de viande de bœuf haché gras
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 œuf
8-9 tranches de pain grillé prêt
1 grande tasse de thé de pistaches concassées
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
Pour la friture :
1 tasse d'huile de tournesol
Pour l'eau :
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel

- # Battez les pains grillés jusqu'à obtenir une forme farineuse.
- # Rajoutez un œuf, de l'oignon haché finement, des ails et du sel. Pétrissez un petit instant.
- # Rajoutez de la viande hachée, du cumin, du poivre noir et des pistaches. Pétrissez en cognant la pâte.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d' ½ citron. Faites des keftas ovales.
- # Grillez les keftas dans l'huile. Sortez sur une serviette absorbante.
- # Rajoutez dans une petite casserole, de la pâte de tomate, de l'eau et du sel. Faites bouillir une fois.
- # Jetez les keftas dans cet eau. Faites cuire environ 5 minutes puis servez avec cette eau.

N-B; Cette recette était préparé auparavant, par les Laventain qui vivait à Hatay.