



Kefta Inegol

İnegöl Köfte



500 gr. viande de bœuf hachée
1 tranche de pain rassis
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de thym
½ cuillère à café de piment
1 cuillère à café de cumin en poudre
3 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de bicarbonate

Râpez l'oignon sur le pain rassis, rajoutez les gousses d'ail battues et mélangez jusqu'à que le pain devient lisse.

Rajoutez dessus, du thym battu et des autres ingrédients. Pétrissez pendant au moins 10 minutes.

Après avoir laissé reposer au réfrigérateur, arrachez des petit morceaux du mélange de kefta et donnez la forme de doigt.

Laissez cuire au plat de cuisson électrique ou au barbecue.

Servez chaud.

N-B: L'élasticité est la caractéristique principale du kefta inegol, pour réaliser cela, vous pouvez rajouter du poumon.