



Kefta Aux Huiles

Yağlı Köfte



1 bol moyen bien boulgour
1 petit oignon
3-4 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Hachez les oignons et les ails finement. Épluchez la peau des tomates puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez le boulgour sec dans un bol de pétrissage. Rajoutez tous les ingrédients sauf les tomates.
- # Mélangez tous les ingrédients avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez les tomates petit à petit en pétrissant. Pétrissez pendant ½ heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis donnez la forme d'une balle.
- # Consommez rapidement.

N-B; Le kefta huilé est une recette traditionnelle de Gaziantep. Il sera meilleur si vous utilisez de l'huile simple.