



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## 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.