



Kefta de Kayseri

Kayseri Köftesi



500 gr. de viande de bœuf hachée
1 oignon moyen
3 tranches de pain rassis
1 cuillère à café de cumin en poudre
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1,5 à thé de sel
7-8 branches de persil haché
3 pommes de terre
3 tomates
4 piments vert
1 tasse à thé d'huile végétale

- # Râpez l'oignons sur les tranches de pain rassis puis mélangez. Quand le pain devient de la purée, rajoutez les autres ingrédients qui compose le kefta et pétrissez environ 8-10 minutes.
- # Pendant que le mélange de kefta se repose au réfrigérateur, épluchez les pommes de terres et coupez en rond d'une largeur d'1 cm. Coupez les tomates de la même façon puis coupez les piments de façon vertical puis dénoyautez-les.
- # Versez 1 tasse de thé d'huile végétale dans plat de cuisson. Placez les pommes de terres au plat, puis rajoutez dessus les gros morceaux de kefta avec des espaces.
- # Rajoutez les tomates et les piments dans les espaces vides.
- # Mettez au four légèrement préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade des keftas.
- # Servez chaud.

N-B: Le mélange doit être mis normalement sur les pommes de terre en forme de couche.