



Kefta d'Oignon

Soğan Köftesi



10 oignons moyen
3 tasses de farine
1 œuf
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de sel
Pour la pâte:
1 cuillère à soupe pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
2 tasses de bouillon de bœuf

- # Épluchez les oignons, puis hachez finement.
- # Rajoutez du sel puis mélangez avec vos mains jusqu'à qu'il se détendent.
- # Rajoutez de la farine, du carbonate et du poivron noir puis pétrissez quelques minutes.
- # Huilez vos mains puis prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez les morceaux.
- # Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé. Faites cuire au four à 210 degrés pendant ½ heure.
- # Prenez le plat du four puis attendez pour qu'il refroidit.
- # Faites grillez la pâte de tomate et le beurre pendant ce temps. Rajoutez du sel et du bouillon de bœuf. Faites cuire.
- # Jetez les keftas dedans puis laissez cuire pendant 4 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Bursa. Il faut consommer rapidement car les keftas deviennent molles dans la pâte de tomate.