



Kefta à la Purée d'Aubergine

Beğendili Köfte



750 gr. viande de bœuf hachée
3 tranches de pain rassis
1 morceaux d'oignon grandes
1 œuf
1 pommes de terre petite
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 à thé de sel
1 cuillère à café de pâte de piment rouge
Pour la purée d'aubergine;
3 aubergines pour grillade
3 tasses de lait
3 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de farine tamisée
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Préparez en premier la purée. Grillez les aubergines au four en les tournants.
- # Épluchez les aubergines quand elles sont chaudes puis hachez finement.
- # Mettez dans une casserole du beurre et de la farine. Grillez la farine jusqu'à qu'elle devient rose, puis rajoutez 3 tasses de lait puis mélangez. Rajoutez du poivron noir et du sel, laissez cuire encore un peu puis retirez du four.
- # Mettez dans un bol du pain rassis, râpez de l'oignon et rajoutez du sel. Pétrissez pour ramollir.
- # Rajoutez dessus, la viande haché, un œuf, une pomme de terre râpé, du cumin, du poivron noir, du sel et de la pâte de tomate. Pétrissez 10 minutes.
- # Après le pétrissage, laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- # Prenez le mélange de viande reposé, et faites des boules puis laissez griller.
- # Si la purée a refroidi, chauffez puis servez chaud en compagnie des keftas.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez rajoutez de l'huile grillé sur les keftas.