



Kefta Acem

Acem Köftesi



½ kg de viande hachée mi-gras
1 tasse de riz
1 oignon
½ cuillère à café de thym
1 cuillère à café de sel
10 petites pommes de terre
Pour la pâte de tomate:
3 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de basilic séché

- # Mettez sur la viande, du riz lavé, des oignons hachés, du sel et du thym. Pétrissez l'ensemble.
- # Séparez le mélange en 10 morceaux. Roulez comme une balle.
- # Mettez de l'eau fraîche, de la pâte de tomate et du sel dans une casserole. Placez les pommes de terre. Placez la casserole à moyenne température.
- # Laissez les kefta quand la casserole commence à chauffer. Fermez la casserole. Faites cuire à moyenne température pendant 35 minutes.
- # Saupoudrez du basilic juste avant de retirer du feu.
- # Mettez une kefta et une pomme de terre dans une assiette puis ramenez à table.

N-B; Cette recette appartient à la région de Kars.