



Kefta Ebem

Ebem Köftesi



600 gr. de viande de bœuf hachée
3 oignons
1 œuf
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la friture :
De l'huile végétale

- # Râpez les oignons, rajoutez de la viande hachée, du sel, des oeufs, de la carbonate, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Rajoutez du persil haché puis pétrissez encore un petit moment.
- # Prenez des morceaux de mélange de la taille d'un citron puis faites des boules.
- # Ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette.
- # Jetez dans l'huile chaud et profond. Faites griller les deux surfaces.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Usak.