



Kefta De Dame

Hanım Köftesi



1 tasse de boulgour
250 gr. de bœuf haché
2 oignons
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
De l'huile de friture
Pour l'eau:
8 tomates
8 poivre
1 cuillère à café de sel

- # Hachez les oignons finement. Prenez dans un bol de mélange. Rajoutez du boulgour et du sel.
- # Mélangez jusqu'à que le boulgour mouille et les oignons se détendent.
- # Rajoutez de la viande haché, du sel et du flocon de piment rouge. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux du mélange de la taille d' ½ noix. Arrondissez puis aplatissez.
- # Sortez les pépins des piments puis coupez grossièrement.
- # Mettez de l'huile dans une poêle à la profondeur d'un cm. Quand elle chauffe, rajoutez les piments puis faites griller à moitié et retirez de l'huile.
- # Faites griller les keftas dans le même huile de façon qu'elle prennent de la couleur.
- # Râpez les tomates, prenez dans une casserole puis rajoutez du sel. Faites bouillir à moyenne température.
- # Jetez les keftas cuites à moitié et les piments sur les tomates. Fermez le couvercle puis faites cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Elazig.