



## Kefta Sac

Sac Köftesi



750 gr. De viande de boeuf haché mi-gras  
2 oignons sec  
4 oignons frais  
½ bouquet de menthe frais  
½ bouquet de persil  
1 cuillère à café de poivron noir  
1 cuillère à café de flocon de piment rouge  
1 cuillère à café de sel  
De la farine  
Pour la grillade ;  
De l'huile végétale

- # Coupez les oignons sec très petit. Hachez le persil, la menthe et les oignons frais finement.
- # Rajoutez de la viande haché, du flocon de piment rouge, du poivron noir et du sel. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux de mélange, de la taille d' ½ citron. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée, avec les bouts de doigts.
- # Mettez un peu d'huile dans une poêle puis placez à moyenne température.
- # Quand la poêle chauffe, laissez les keftas puis faites cuire les deux faces.

**N-B;** Cette recette appartient à Isparta. Dans la région, ce kefta est cuite dans une plaque large.