



Kefta De Chypre

Kıbrıs Köftesi



½ kg de viande hachée mi-gras
1 oignon sec
1 oeuf
3 pommes de terre
3 tranches de pain rassis
½ bouquet de persil
1 cuillère à thé de cannelle
1 cuillère à thé poivron noir
1 cuillère à thé de sel
Huile de grillade

- # Prenez les côtés des pains puis prenez dans un bol de pétrissage.
- # Coupez 2 pommes de terre finement, 1 pomme de terre et 1 oignon en gros. Rajoutez sur les pains.
- # Rajoutez un oeuf puis mélangez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez de la viande hachée, de la cannelle, du cumin, du sel et du poivron noir. Pétrissez pendant 3-4 minutes.
- # Rajoutez enfin du persil hachée finement. Pétrissez un petit moment.
- # Mettez le mélange au réfrigérateur puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Prenez des morceaux de mélange de la taille d'un oeuf, arrondissez puis aplatissez.
- # Mettez un peu d'huile dans une poêle. Placez à moyenne température puis faites cuire les deux faces.
- # Servez chaud.

N-B; Le mélange de cette recette doit être reposé. L'amidon que possède la pomme de terre sort après le repos.