



## Kefta Sogur

Söğür Köftesi



½ kg de viande grasse  
3 tranches de pain rassis  
1 oignon  
½ bouquet de persil  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
2 cuillères à café de sel  
Pour l'intérieur:  
3 œufs  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 cuillère à café de sel

- # Prenez les côtés des pains puis placez dans un bol de pétrissage.
- # Râpez les oignons dessus. Mélangez pour que les pains se ramollissent.
- # Rajoutez du cumin et du flocon de piment rouge. Pétrissez jusqu'à qu'ils se rassemblent. Rajoutez enfin du persil puis pétrissez un petit moment.
- # Mettez le mélange de kefta au réfrigérateur puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'omelette pour l'intérieur ; Mettez les œufs dans un bol, rajoutez du sel puis mélangez.
- # Laissez du beurre dans une poêle. Quand elle fond à moyenne température, laissez les œufs. Faites cuire les deux faces.
- # Ouvrez le kefta reposé sur du papier huilé à la taille d'une assiette de service.
- # Laissez l'omelette séparé en gros sur la surface.
- # Faites un rouleau à l'aide du papier huilé.
- # Faites des tranches avec le rouleau puis placez au plat qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire au four à 190 degrés pendant 30-35 minutes.

N-B; Söğür se prononce "sahur" dans plusieurs endroits de l'Anatolie occidentale.