



Pâte De Kefta

Köfte Salçası



1 tomate
1 poivron rouge
3 cuillères à soupe de pâte de piment
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
5 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Faites griller les tomates et les piments. Épluchez la peau puis sortez les pépins des piments.
- # Coupez finement les tomates, les piments et les ails.
- # Prenez dans un bol de mélange. Rajoutez de la pâte de piment, du cumin, du thym, du sel, du poivron noir et de l'huile d'olive.
- # Mélangez jusqu'à que les ingrédients se mélangent.
- # Servez en compagnie des plats grillés et des plats de viande.

N-B; Vous pouvez mettre sur des tranches de pain en servant en forme de canapé.