



## Kefta Pisi

Pişi Köfte



½ kg de viande mi-gras  
1 tasse de farine  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de thym  
2 cuillères à café de sel  
Pour la surface :  
De la farine  
Pour la friture:  
De l'huile végétale

- # Mettez tous les ingrédients dans un bol. Pétrissez en écrasant. (5 minutes)
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez dans la farine.
- # Pressez avec un maillet pour ouvrir à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez environ 1 cm d'huile dans la poêle.
- # Jeter les keftas quand l'huile chauffe. Faites cuire les deux faces.
- # Sortez sur une serviette. Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Isparta.