



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

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.