



Kefta Craché

Tükürük Köftesi



300 gr de viande mouton hachée
300 gr de viande de boeuf hachée
1 oignon
4 tranches de pain rassis
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
Pour la surface:
1 blanc d'oeuf
½ tasse d'eau
Pour le service:
Pain
Poivre
Tomates

- # Prenez les côtés des pains rassis puis mettez dans un bol.
- # Rajoutez l'oignon râpé et le jaune d'oeuf. Mélangez jusqu'à que les pâtes perdent leur formes.
- # Rajoutez du cumin, du poivre noir, du thym, du sel et de la viande haché. Pétrissez au moins 5 minutes jusqu'au rassemblement.
- # Couvrez le mélange de kefta, placez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant 1 heure.
- # Mélangez l'eau et le blanc d'oeuf jusqu'à qu'il devient mousseux.
- # Trempez les doigts dans cette mousse, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis aplatissez.
- # Préparez tous les keftas de cette façon puis faites cuire au barbecue ou four.
- # Coupez les pains en long, puis rajoutez les keftas en compagnie de tomate et de piment. Servez de cette façon.

N-B; Ce kefta est une recette traditionnelle des rues Turquie.