



Kefta De Pain

Ekmek Köftesi



Kefta De Pain (Ekmek köftesi)

Les pâtisseries

Ingrédients :

10 tranches de pain rassis

2 œufs

1 oignon sec

1,5 tasse de lait

1 cuillère à soupe de farine

3 cuillères à soupe d'huile végétale

½ cuillère à thé de poivre noir

1 cuillère à thé de sel

10-15 branches de persil (Haché)

- # Coupez l'oignon en rond et grillez-les.
- # Pendant ce temps laissez bouillir le persil et le lait.
- # Mettez les tranches de pain rassis dans un bol creux, rajoutez les oignons grillés, lait aux persil bouilli, les œufs, du sel et du poivre noir et mélangez tous ensemble.
- # Laissez attendre le mélange pendant 10-15 minutes.
- # Rajoutez de la farine pour obtenir une pâte.
- # Mouilliez vos mains et faites des petites balles en forme de citron.
- # Laissez bouillir 5 tasse d'eau avec une pincé de sel.
- # Mettez les keftas dans l'eau bouillante, laissez bouillir environ 20 minutes.
- # Puis laissez grillez dans l'huile légèrement.
- # Le kefta de pain se sert à côté des plats de viande.

N-B : Le kefta de pain est une recette Allemande.