



## Kefta Aux Mélange

İçli Köfte



200 Gr. viande de bœuf haché sans graisse  
2,5 tasses boulgour fin  
1 oignon grand  
2-3 cuillères à soupe de farine  
1,5 cuillère à thé de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
Pour l'intérieur;  
150 Gr. de viande de bœuf haché avec un peu de graisse  
1 oignon  
1 tasse de thé de grosses noix concassées  
½ tasse à thé de pistaches  
1 cuillère à soupe de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de flocon de piment rouge  
½ cuillère à café de piment de la Jamaïque  
10-15 branches de persil  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
Huile végétale pour la friture

# Préparez l'intérieur du kefta pour qu'il refroidit. Laissez cuire 2 cuillères à soupe d'huile avec de la viande haché. Quand le liquide apparait, rajoutez l'oignon coupé en petit morceaux. Laissez cuire jusqu'au ramollissement.

# Rajoutez dessus, des noix concassés largement, des pistaches, du sel, du poivron noir, du flocon de piment rouge et du persil finement haché. Retirez du four. Laissez refroidir avec le couvercle fermé pour qu'il reste dans la vapeur.

# Pendant que le mélange intérieur refroidit, préparez l'extérieur du kefta. Mettez le boulgour fin sur un plat. (Le boulgour doit être sec) Ouvrez le milieu comme une piscine, rajoutez l'oignon râpé, du poivron noir, du flocon de piment rouge, du sel et une tasse à thé de farine.

# Pétrissez tous les ingrédients. Rajoutez la farine et l'eau petite à petit pour obtenir le bon état.

# Rajoutez la viande sans graisses sur le mélange, pétrissez tous les ingrédients pendant 8-10 minutes.

# Prenez des morceaux de la taille d'un citron, roulez dans la paume de votre main. Trouez avec votre index (pas jusqu'au bout).

# Mettez le mélange préparé, dans le kefta troué, sans dépasser. Laissez un peu d'espace pour pouvoir refermer.

# Rétrécissez la bouche avec la paume puis fermez le bout. Le début et la fin reste pointu. (Comme une balle de baseball)

# Faites les autres keftas de la même façon. Grillez dans l'huile chaud jusqu'à qu'elle deviennent rose. Sortez sur une serviette.

# Servez tiède.

N-B: Ce kefta est un gout délicieux du Sud et du Sud-Est.