Boulettes de Bacon

Pastırmalı Köfte

750 g de viande (un mélange de viande de veau et de
4 tranches de mie de pain rassis
1 gros oignon
1 cuillère à café de sauce de piment rouge
1 cuillère à café de carbonate
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur:
15 tranches de bacon
15 tranches de fromage parmesan frais

Mettez dans un bac, les mies de pain(enlevez les cotés) , l'oignons rapé et du sel. Mélangez jusqu'a que l'on ne voit plus le pain
Rajoutez la viande, la sauce de piment, du cumin, du poivre noir et du carbonate. Pétrissez pandant au moins 5 minutes.
Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant ½ heure. Pendant ce temps, coupez les tranches de parmesan en 4 et les tranches de bacon en 2.
Prenez un petit morceau du mélange, étalez entre la paume des mains.
Mettez au milieu un bout de parmesan, du bacon dessus et encore un bout de parmesan. Fermez par les bouts a l'interieur.
Préparez tout les keftas de la meme maniere puis intallez-les sur un plat de cuisson huilée.
Laissez cuire dans un four préchauffé a 200 degrées pendant 30-35 minutes.

N-B: Pour cette recette, vous pouvez utiliser de la viande sec, du rôti ou des saucisses a la place du bacon.