



## Uzum Dede

Üzüm Dede



1 gros oignon  
1 tasse à thé d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 tasse de pois chiches  
½ tasse de lentilles vertes  
½ tasse de nouilles ou sehriye  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir  
1,5 cuillère à café de sel  
6 tasses de bouillon  
Pour la kefta;  
150 gr. bœuf haché  
1 cuillère de farine  
½ cuillère à café de sel  
¼ de cuillère à café de poivre noir  
Pour la surface;  
De la menthe séchée

- # Laissez bouillir les lentilles et les pois chiches séparément.
- # Préparez les kefta. Pour cela râpez l'oignon sur la viande haché puis rajoutez du sel et du poivre noir et pétrissez.
- # Roulez du mélange de viande, des morceaux de la taille de pois chiche. Mettez dans un plat qui contient de la farine. Secouez le plat pour que les keftas soient farinée.
- # Hachez finement l'oignon qui reste. Laissez cuire dans l'huile végétale jusqu'à que les oignons deviennent molles, puis rajoutez de la pâte de tomate et du bouillon de bœuf.
- # Quand le bouillon de bœuf bouilli, rajoutez des lentilles et des pois chiches. Rajoutez du sel, du poivre noir et du flocon de piment rouge.
- # Rajoutez du Sehriye ou des nouilles, rajoutez du kefta 5 minutes plus tard. Laissez cuire 15 minutes à moyenne température puis retirez du four.
- # Mettez la soupe dans les bols puis saupoudrez de la menthe.

N-B: Cette recette à appartient à Sivas.