Ihbeysi

İhbeyşi

2 oignons
1,5 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de farine
7 tasses d'eau
1,5 cuillère à thé d'huile de coupe
1 morceau de jus de citron
4 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
Pour la kefta ;
350 gr. de viande de bœuf
1 tasse de boulgour fin
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
Pour la surface ;
8-10 branche de persil

Mettez sur la viande, du boulgour, du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge. Pétrissez vos en mouillant de temps en temps.
Roulez des kefta de la taille d'un pois chiches, du mélange obtenue.
Mettez dans une casserole, 1 tasse à thé d'huile végétale et placez à haute température. Quand l'huile chauffe, rajoutez les keftas, grillez les keftas en secouant la casserole.
Retirez les keftas grillés puis rajoutez l'huile qui reste, dans la casserole.
Quand l'huile chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons, quand elles deviennent transparente, rajoutez de la pâte de tomate et de la farine et tournez 1-2 minutes.
Rajoutez du sel, 7 tasses d'eau chaude, puis quand elle est au point de bouillir, rajoutez les keftas.
Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. Puis rajoutez des ails battus et du jus de citron. Retirez du four quelques minutes plus tard.
Servez chaud et saupoudrez du persil finement haché.

N-B: Cette recette se prépare à Adana, avec du boulgour sec qui est aéré juste avant l'utilisation.