

BEYROUTH

KEFTA



Ingredients (pour 4 personnes)

- 500 g de viande hachée nature
- 1 branche de menthe fraîche
- ½ bouquet de persil
- 1 petit oignon
- ½ c. c. de cumin
- ½ c. c. de paprika

Preparation:

Hacher finement le persil, la menthe et l'oignon. Les mettre dans un saladier, ajouter la viande hachée et les épices. Saler et bien pétrir ce mélange avec les mains.

Prendre une petite boule de la taille d'un oeuf dans la main légèrement mouillée.

Entourer la broche avec, en lui donnant la forme d'une saucisse. Coller les extrémités pour bien fixer la kefta. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce que les brochettes soient dorées.

