

Shami Kabab

Recette et préparation
d'Esther C. Graf

Photo: Antonio Mollo

Plat principal
pour quatre personnes

Ingrédients:

500gr de viande hachée
(bœuf ou agneau, au choix).

2 œufs durs

cuiller à thé de gingembre

cuiller à thé de turmeric

cuiller à thé de jeera

cuiller à thé d'ail en poudre



1 pointe de couteau de chili

1 pointe de couteau

de cannelle en poudre

1 cuiller à thé de curry

1 cuiller à thé de sel

1 œuf cru

1 petit pain (trempé dans du lait
et haché menu)

Préparation: mélanger la viande
hachée, les épices et l'œuf cru.

Incorporez le petit pain.

Coupez les œufs durs en rondelles
que vous incorporez au mélange.

Faites des petites boulettes que
vous dorez à la poêle dans de
l'huile bouillante.

Servir avec du riz ou du couscous.

Bon appétit!