



# Le köfte

## Halal

### Composition :

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| • Parures d'agneau               | 10 kg     |
| • Œufs (1 pièce/kg)              | 10 pièces |
| • Eau glacée (50 g/kg de viande) | 500 g     |

### Produits auxiliaires Evlier :

- |  |       |
|--|-------|
| • Köfte Halal (40 g/50 g/kg de viande) | 400 g |
|--|-------|

### Préparation :

Passez l'agneau au hachoir, en optant pour une plaque à gros trous. Rajoutez-y le mélange d'épices **Köfte Halal Evlier**, les œufs et l'eau. Repassez le tout au hachoir en optant pour une plaque fine cette fois.

Donnez forme à vos brochettes de Köfte et roulez-les si désiré dans les épices **Köfte Halal Evlier** pour un résultat optimal.