

## ***Kebbe ou Kebbeh (boulettes de boulgour à la viande)***

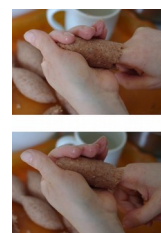
### ***Ingrédients***

- 1 kg de boulgour.
- 1 kg d'oignons.
- 1 kg de viande de bœuf hachée fin.
- 1 boîte de mortadelle de poulet (340 gr).
- 5 pommes de terre.
- Épices : du poivre, du cumin (une cuillère à café).



### ***Réalisation :***

1. Faire cuire le boulgour à la vapeur. Le passer au hachoir à viande.
2. Peler et hacher finement les oignons, les tremper dans l'eau tiède pour ôter l'amertume, et les faire revenir sans l'huile pendant quelques minutes (jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides). Incorporer la viande hachée et la remuer à la fourchette afin de bien l'émietter. Poivrer.
3. Cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau. Lorsqu'elles sont cuites, ôter la peau et les passer au hachoir.
4. Passer la mortadelle de poulet au hachoir.
5. Pétrir à la main le boulgour, la mortadelle de poulet et les pommes de terre hachées. Saler et ajouter le cumin. Repasser le tout au hachoir en utilisant la pièce qui permet de fabriquer des cannelloni.
6. Enfiler chaque cannelloni sur l'index pour fermer l'une des extrémités, farcir avec le mélange oignons et viande hachée sans tasser pour ne pas le faire éclater, fermer l'autre extrémité. Attention : pour réaliser cette opération, les mains doivent être *légèrement* humides : prévoir un bol d'eau à ses côtés pour le façonnage.
7. Frire dans un bain d'huile. Attention : si l'huile n'est pas assez chaude, les kebbe risquent de s'ouvrir pendant la cuisson.



## Feuilles de vignes farcies



### Ingrédients

- Beaucoup de persil.
- Une tête d'ail.
- De la menthe fraîche.
- 1 kg de feuilles de vigne en saumure.
- 1 poivron.
- 3 tomates fraîches.
- 1 kg 500 de riz rond.
- Du concentré de tomates.
- 2 cubes de bouillon (poulet ou légumes)
- Sel, poivre, acide citrique, huile.

### Réalisation

1. Hacher très finement le persil et l'ail, la menthe.
2. Découper le poivron et les tomates en très petits dés.
3. Dissoudre les deux cubes de bouillon de poulet dans de l'eau chaude. Faire tremper le riz 15 minutes dans ce bouillon. Égoutter le riz et réserver le bouillon restant pour la cuisson des feuilles de vigne (étape 11)
4. Rincer les feuilles de vigne à l'eau froide et les faire tremper dans une grande marmite d'eau chaude.
5. Séparer les feuilles de vigne une par une, enlever les queues, et les empiler toutes dans le même sens.
6. Mélanger les ingrédients hachés précédemment avec le riz et ajouter un peu d'huile
7. Étaler les feuilles de vigne sur l'envers, nervures saillantes sur le dessus. Déposer au centre la farce, replier et enrouler de la base vers la pointe.
8. Disposer au fond d'une grande marmite des cuillères en carré ou des tranches de pommes de terre pour éviter que cela attache.
9. Empiler les feuilles de vigne (plusieurs couches possibles), poser une assiette (le poids évite que les rouleaux se délitent).
10. Mettre un peu d'eau dans le saladier qui a contenu la farce pour obtenir un bouillon (Rajouter éventuellement des cubes de bouillon de poulet).
11. Couvrir les feuilles avec ce bouillon et cuire 1h 30 (porter à ébullition et laisser frémir).



## ***Beloyié ?***



### ***Ingrédients***

- 2 bottes d'oignons blancs nouveaux.
- 1 kg de boulgour.
- Des feuilles de menthe fraîche.
- 1 kg de lentilles corail.
- 2 oignons.
- Du concentré de tomates.

### ***Réalisation***

1. Hacher fin les oignons (tiges vertes et bulbes).
2. Cuire 10 minutes à la cocotte les lentilles et le boulgour.
3. Faire revenir les deux oignons dans l'huile pendant quelques minutes (jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides).
4. Râper deux bouillons cubes de poulet.
5. Ajouter le concentré de tomates.
6. Égoutter l'excès d'eau du mélange boulgour/lentilles et transvaser le dans le saladier. Bien mélanger pour former une pâte. Enfin ajouter les oignons nouveaux hachés.
7. Faire des quenelles.