

Middle Eastern Style Meat Kefta Kebabs

Product Description

Kefta is a spiced Middle Eastern meatballs made of ground beef and/or Lamb, spices, parsley and onions. There are several versions of Kefta throughout the Mediterranean.

Serving Size: 4 meatballs Yields: 20 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
5 lbs	Ground Beef	1 quart	Onion-Minced
1.5 cups	Dried Parsley Flakes - or 2 cups fresh	1 cup	Souk brand Kefta Kebab mix
1/4 cup	Vegetable oil	3 Tbsp	Table salt
1 Pckg	35.5oz. Ziyad Moroccan Potatoes		

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands
2. Hand mix all ingredients except for tomatoes and potatoes
3. Use a 1.5 ounce scoop to portion meatballs, then round them out by hand rolling. (moisten glove with oil or water for non-sticking)
4. Place shaped meatballs in a 200 pan, or 2 inch deep tray.
5. Cover meatballs with potatoes and tomatoes
6. Bake at 350° for approximately 20-25 minutes. Internal temperature of 145°

Tamaño de la porción: 4 albóndigas rinde: 20 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
5 libras	Carne molida	1/4 taza	Aceite vegetal
1 cuarto	Cebolla picadita	1.5 Tbsp	Sal de mesa
1.5 tazas	Perejil seco (o 2 tazas de perejil fresco picado)	1 Paquete	35.5oz Ziyad Moroccan Potatoes
1 taza	Mezcla de la especias de Kefta de la marca Souk		

Pasos de la preparación

1. Comience con las manos con guantes
2. Mezcle todos los ingredientes a excepción de las papas
3. Utilice una cucharada de 1.5 onzas para porcionar las albóndigas, con la mano húmeda dele forma a las Albondigas. (humedezca las manos con aceite o agua para no-pegarse)
4. Ponga las albóndigas en una cacerola 200, o una bandeja profunda de 2 pulgadas.
5. Cubra las Albóndigas con Moroccan Potatoes
6. Cueza al horno en 350° por aproximadamente 20-25 minutos. Temperatura interna de 145°