

Middle Eastern Style Meat Kefta - tray

Product Description

Kefta is a spiced Middle Eastern meat made of ground beef and/or Lamb, spices, parsley and onions. this versions of Kefta is made by spreading out the meat in a 1 inch Layer of a pan and topped with tomatoes and potatoes. Once cooked, the Kefta will be portioned out with

Serving Size: 4 oz Yields: 16 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
5 lbs	Ground Beef	1 quart	Minced Onion
1.5 cups	Dried Parsley Flakes (or 2 cups of chopped fresh parsley)	1 cup	Souk brand Kefta spice mix
1/4 cup	Vegetable oil	1.5 Tbsp	Table salt
		1 Pckg	35.5oz. Ziyad Morrocan Potatoes

Preparation Steps

1. Begin with gloved hand.
2. Hand mix all ingredients except for tomatoes and potatoes
3. Press kefta mixture into a 1 inch layer in a 200 pan
4. Cover meat with Morrocan Potatoes
5. Bake at 350° for aproximately 20-25 minutes. Internal temperature of 145°
6. Eat fresh and cut into portions

Tamaño de la porción: producciones de 4 onzas: 16 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 Morrocan Potatoes
1 taza	Mezcla de la especias de Kefta de la marca Souk		

Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos.
2. Mezcle todos los ingredientes a excepción de los tomates y de las papas
3. Presione la mezcla del kefta en una capa de 1 pulgada en una cacerola 200 (Asegurese de poner mucha presion a la carne, para que mantenga su forma)
4. Cubra la carne con Morrocan Potatoes
5. Cocine al horno a 350° por aproximadamente 20-25 minutos. Temperatura interna de 145°
6. Repose 5 minutos y porcione