



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALKABAKLI SUCUK

- 1 kangal sucuk
- 1 dilim balkabađı
- 3 yemek kaşığı su
- 1 diř sarımsak
- 1 ay kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı susam
- 1 ay kaşığı Sweet Chilli (Tatlı-acı sos)

Sucuk hariç tüm malzemeleri mikrodalgaya dayanıklı bir kaptan, üzerini folyoyla kapladıktan sonra, üç dakika fırınınızın en yüksek seviyesinde pişirin. Yumuřak bir kıvamdayken mikserle püre haline getirin. Sucukları dilimleyip yağsız tavada kızartın. Üzerine bir çay kaşığı Sweet Chilli dökün. Önce tabakların altına susamları, ardından hazırladığınız püreyi ve en üste sucuk dilimlerini dizerek servis edin.