



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE PİYAZLI SUCUK KÖFTE

<https://www.aytac.com.tr>

400 g kıyma
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
1 adet yumurta
1 adet soğan
Tuz
Piyazı için;
500 g haşlanmış börülce
2 adet közlenmiş biber
1 adet kırmızı soğan
1 tutam maydanoz
1 kase zeytin
Sirke
Zeytinyağı

- 1 Kıymayı karıştırma kabına alın. AYTAÇ GURME DANA SUCUK u çok ince bir şekilde doğrayın ve ekleyin. Yumurtayı kırın. Soğanı rendeleyin. Tuz ekleyin ve yoğurun.
- 2 Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Üzerine biraz bastırın ve yassılaştırın. Sıvıyağ koyduğunuz bir tavada köfteleri önlü arkalı pişirin.
- 3 Piyazı için, soğan, maydanoz ve közlenmiş biberi doğrayın ve karıştırma kabına alın. Börülceyi ekleyin. Zeytinlerin çekirdeğini çıkartın.
- 4 Doğrayın ve piyaza ekleyin. Sirke ve zeytinyağı koyun ve karıştırın. Servis tabağına piyazı koyun.
- 5 Etrafına köfteleri dizin ve servis yapın.

