



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK KÖFTESİ

MALZEMELER;

500 gr çok ince çekilmiş kıyma

10 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı karabiber

tuz

kızartmak için sıvıyağ

YAPILIŞI;

Sarmısağı çok ince eziniz.Hamur yoğurma kabına kıymayı koyun.Üstüne sarmısağı,kimyonu kırmızı toz biberi,karabiberi ve tuzuda ilave ettikten sonra iyice yoğurun.Kıymayı 24 saat buzdolabında bekletin.Ertesi günü tekrar yoğurun.Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte şekli verin.Tavaya çok az yağ koyun ve arkalı önlü köfteleri kızartın.Arkadaşlar bu sucuk köftenin püf noktası kıyma ve malzemelerin birgün bekletilmesir.Süperrr AFIYET OLSUN!