



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK KÖFTE

1 kg. kıyma
20 gr. kimyon
10 gr. kırmızı toz biber
5 gr. karabiber
20 gr. sarımsak
10 gr. tuz
3 orta boy patates
200 gr. domates rendesi
2 su bardağı su

Orta yağlı kıyma ile baharatlar karıştırılır, yoğurulur. İyice yoğurulan karışım 5-6 saat bekletilir. Ardından yuvarlak köfteler hazırlanır ve üzerine patates püresi ve domates sosu konur. 2 su bardağı su ilave edilerek orta hararetli fırında 45 dakika pişirilir. Makarna ile servis yapılır.

[ML® Sucuk Köfte için tıklayın](#)