



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK KÖFTE

250 gr koyun kıyması
250 gr dana kıyması
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Sarımsaklar tuzla ezilir. Üzerine diğer malzemeler katılır ve 5 dakika kadar yoğrulur. Streç filme 5 santim çapında rulo şeklinde sarılır. 2 saat buzdolabında bekletildikten sonra arzu edilen kalınlıkta daire biçiminde kesilir. Teflan tavada az yağ ile kızartılır.

[ML® Bulgurlu Sucuk Köftesi için tıklayın](#)
