SUCUK KÖFTESİ

4 kişilik
Yarım kg kıyma
5 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım kahve fincanı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı köfte baharı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz

Geniş bir kapta kıymayı, 2 dilim ufalanmış bayat ekmek içini, sıvı yağı, baharatları, tuz ile dövülmüş sarımsakları ve tuzu karıştırın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayın ve iki elinizle köfteyi basürarak yuvarlak şekil verin. Izgarada arkalı önlü kızartın.

© lezzetler.com tarif no:36243 • adı:Sucuk Köftesi • gönderen:yorulmaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:16