SUCUK KÖFTESİ

Malzeme:
500 gram az yağlı kıyma
8 diş sarımsak
2 yemek kaşığı irmik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
yarım çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı biber salçası
tuz.

Yapılışı:
Kıymayı yoğurmaya uygun bir kaba koyun. Irmik, kimyon, pul biber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarmısakları ayıklayın, tuz ile havanda dövün ve diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle 2-3 dakika iyice yoğurun. Sonra 10-15 dakika süre ile dinlenmeye bırakın. Yassı veya yuvarlak köfteler yapın, ızgarada veya çok az yağ konmuş yapışmaz tavada pişirin ve sofraya getirin. Kıymayı yağsız bulduğunuz takdirde bir miktar zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Pul biber ve biber salçasında tuz bulunduğu için tuz koyarken dikkatli olmak gerekir.

ML® Makarnalı Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7090 • adı:Sucuk Köftesi • gönderen:Tufan • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:18