



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA SUCUK KIZARTMA

Yarım kg orta yağlı kıyma
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı su
Sıvıyağ

Yoğurma kabına kıyma tuzla ezilmiş sarımsak, kimyon, pul biber, yeni bahar, su ve karabiber konur. Bir kaşık yardımıyla çok güzel karıştırılır. Yağlı kağıt serilir. Üzerine harç konur. 2 parmak şeklinde silindir yapılır ve kağıda sarılır. 1 saat kadar buzluğa konur. Sonra tavaya az sıvıyağ konur. Serçe parmak kalınlığında dilimlenmiş çakma sucuklar atılır ve iki yüzleri pişirilir.