



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SUCUK KÖFTE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

750 gr. köftelik kıyma
50 gr. kuyruk yağı [?] kıymayla çekilmiş
1 çay bardağı galeta unu
1 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı ince çekilmiş ceviz içi
8 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Ezilmiş sarımsakla beraber tüm köfte malzemelerini 15 [?] 20 dakika yoğurun. Köftenizden ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin. Hazırladığınız köfteleri tabağa dizin ve üzerini streçle kapatarak bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün üzerine fırçayla zeytinyağı sürerek mangal ya da fırın ızgarasında kızartın.

