EV YAPIMI SUCUK İLE YUMURTA

125 Gr Sana Klasik
1 Kg. kıyma
100 gr kuyruk yağı
8 Diş sarımsak
1 Tatlı Kaşığı kimyon, karabiber, tarçın, yedi türlü, toz kırmızı biber (her birinden birer tatlı kaşığı)
1,5 Tatlı Kaşığı tuz

Bütün malzemeler iyice yoğrularak dolapta bir bekletilir. Sonra dolaptan çıkararak tekrar yoğrulur ve tekrar dolaba konur. Bu işlem aynı şekilde üç kez tekrarlanır. Sonra poşetlere konarak dolaba atılır. Kullanmak istedikçe dolaptan çıkarılır. Yumurtalı sucuk için tavaya sucuğun birazı parçalara ayrılarak konur. (İçerisinde yağ olduğu için tavaya yağ koymaya gerek yoktur.) Biraz tavada bu şekilde pişirdikten sonra içerisine yumurta kırılır, yumurta pişince ocak kapatılır. Güzelce servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:85137 • adı:Ev Yapımı Sucuk ile Yumurta • gönderen:Şükriyem • indirme tarihi:17.05.2025 - 10:12