



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK İÇİ KÖFTE

Ayşe Tüter

500 gram kıyma (kuzu)
1 tatlı kaşığı YONCA sarımsak ezme
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
YONCA mayonez ve YONCA ketçap

Kıyma, kırmızı biber, yeni bahar, kimyon, karabiber tuz ve sarımsak ezmesini iyice karıştırıp yoğurun. Sucuk içini buzdolabında bir gece üzeri örtülü şekilde dinlendirin. Sucuk içini tekrar yoğurduktan sonra 16 eşit parçaya bölün. Bu parçaları avuç içinizde oval ve yassı şekil vererek bir tabağa dizin. Köftelere, biraz sıvıyağ sürdükten sonra çok kızgın tavada veya ızgarada iki tarafını da kızartın. Sıcak olarak ketçap ve mayonezle servis yapın.