



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA SUCUK

- 1 adet soğan
- Yarım kangal sucuk
- 1 ay kaşığı nane
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı toz biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı yođurt
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1,5 su bardađı un

Önce soğan ince ince kıyılırı sucuk yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya sıvıyağ konur, soğan atılır, pembeleştirilir. Yarım daire şeklinde doğranmış sucuklar, kuru nane, karabiber, toz biber ve tuz ilave edilir. Bir k dakika sonra ateşten alınır. Soğuması için bir kenara çekilir. Yumurtalar, yoğurt, un ve karbonat bir çırpıcıyla karıştırılır. Üzerine sucuklu karışım ilave edilir. Yağlanmış küçük bir tepsiye dökülür. 170 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Arzu edilen şekilde keserek dilimlenir.
