



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SASIÇO (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. koyun kıyması
50 gr. çamfıstığı (süneber)
Tuz
25 gr. karışık baharat

Kıyma, baharat, fıstık ve tuz elle yoğurulur. Bu harç, temizlenmiş ve terbiye edilmiş koyun bağırsağı içine özel bir huni vasıtasıyla doldurulur. 6 cm. boyunda parçalar halinde düğümlenerek şekillendirilir. Yağda kızartılarak veya ızgara yapılarak yenir.

