



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK DÖNER (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 Kg Yağlı Dana Kıyma
60 Gr Kimyon
15 Gr Karabiber
60 Gr Tuz
50 Gr Kırmızı Toz Biber
50 Gr Pul Biber
15 Diş Sarımsak
15 Gr Yeni Bahar
Kapak İçin Kuyruk Yağı

Yağlı dana kıyma kimyon, karabiber, tuz, kırmızı toz biber, pul biber, yeni bahar ve dövülmüş sarımsak ile birlikte yoğrulur ve dinlendirilir.
Daha sonra döner şişine istenilen büyüklükte parçalara ayrılarak aralarına kuyruk yağı kapak olacak şekilde takılır.
Meşe kömürlü döner ocağında pişirilerek servis edilir.

