



SUCUK İÇİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 kg et (500 gr dana, 500 gr kuzu)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı yeni bahar
1 çorba kaşığı karabiber
100 gr tereyağı
½ çay bardağı sıvı yağ

Kıymanın içine havanda ezilen sarımsakları ve baharatları ilave edin.

Baharatlı kıymayı iyice yoğurun.

4 saat dinlendirin, Dinlendirdiğiniz kıymalı karışımı birkaç buzdolabı poşetine koyun ve dondurucuda bekletin.

Yemek istediğinizde buzluktan çıkartıp biraz bekletip tereyağında kavurarak servis edin.

