



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Yağlı Dana Kıyma
12 Gr Kimyon
3 Gr Karabiber
12 Gr Tuz
10 Gr Kırmızı Toz Biber
10 Gr Pul Biber
3 Diş Sarımsak
3 Gr Yeni Bahar

Yağlı dana kıyma kimyon, karabiber, tuz, kırmızı toz biber, pul biber, yeni bahar ve dövülmüş sarımsak ile birlikte yoğrulur ve dinlendirilir.

Daha sonra porsiyonlar halinde bölünerek köfte şekli verilir.

Mangalda pişirilir domates ve sivri biberle birlikte servis edilir.

