



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK KÖFTESİ

Sarımsakları soyup incecik ezdikten sonra kıyma ve istediğiniz bütün baharatları karıştırıp iyice yoğurun. Sucuk içini buzdolabında bir gece üzeri örtülü şekilde dinlendirin, sucuk içini tekrar yoğurduktan sonra 16 eşit parçaya bölün. Bu parçaları avuç içinizde oval ve yassı şekil vererek bir tabağa dizin. Köftelere, biraz sıvıyağ sürdükten sonra çok kızgın tavada veya ızgarada iki tarafını da kızartın. Sıcak olarak servis edin.