



SUCUK KÖFTE

<https://www.aytac.com.tr>

100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
400 g dana kıyma
1 adet orta boy soğan
1 adet yumurta
50 g biber salçası
Tuz

- 1 AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları ince ince kıyın.
- 2 Soğanı rendeleyin.
- 3 Derin bir kabın içine AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları, kıyma, soğan, yumurta, biber salçasını ve tuzu ekleyin ve yoğurun.
- 4 Yoğurduğunuz malzemeden mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve dilediğiniz şekli verin.
- 5 Izgara tavasını ısıtın. Köfteleri arkaları önlü yaklaşık 6 dakika pişirin.

