



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUK KÖFTE

600 gram yağlı kıyma  
3 diş sarımsak  
1 silme yemek kaşığı galetе unu  
1 silme yemek kaşığı kimyon  
1 silme yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Bir yoğurma kabına, kıyma, rendelenmiş sarımsak, galetе unu, kimyon, kırmızı toz biber, karabiber ve tuz eklenir.

İyice yoğurulur, biraz dinlendirilir.

Köfte harcı 12 eşit parçaya bölünür, yuvarlak ve yassı köfteler yapılarak, kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 200 derece fırında pişirilir, sıcak servis yapılır.

