



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUCUK KÖFTESİ

- 1 kg yağlı kuşbaşı et (yağ oranı %30 ve üzeri)
- 10 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı çekilmiş kuru ekme

Kıyma aparatının ucuna ince delikli başlığı takın ve kıyma aparatını da Multi Şef'e takın.

Kuşbaşı et, sarımsak, tuz ve baharatları 4. kademede 1 kere geçirin. Çıkan karışımı aynı şekilde 3 kere daha kıyma aparatından geçirin.

Baharatlı sucuk kıymasının içine çekilmiş kuru ekmeği ekleyip yoğurun. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra dilediğiniz şekli verip pişirin.

