



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK KÖFTESİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı kırmızı toz biber
1 Tatlı Kaşığı pul biber
1 Tatlı Kaşığı karabiber
0,5 Çay Bardağı ekmek içi
500 gr kuzu kıyması
1 Tatlı Kaşığı tuz
10 Diş sarımsak

Sarımsaklar ezildikten sonra margarin hariç bütün malzemeler karıştırılır. 10 dk. yoğurulur ve şekil verilir. Margarin tavada eritilir. Hazırlanan köfteler kızartılır.

Not: İstenilirse birer porsiyonluk buzdolabı poşetlerine konarak, kahvaltılarda hazır sucuk elde edilmiş olur.