



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK KÖFTESİ

- 1 kg Dana Kıyma
- 1 Adet Soğan Rendesı
- 1 Çorba Kaşığı Tatlı Toz Biber
- 1 Çorba Kaşığı Acı Toz Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Yeni bahar
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 8 Diş Sarımsak
- 1/2 Şu Bardağı İrmik

Malzemeyi kıvamını bulana kadar uzun bir süre yoğurun. Stretch[?]e sararak buzdolabında 24 saat bekletin. Izgara veya tavada pişirmeden önce yuvarlak ve yassı 30-35 gr (1 kg için 30 adet) gelecek şekilde köfteleri oluşturun.