



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK KÖFTESİ VE YANINDA FEAST PARMAK PATATES

500g az yağlı kıyma
8 diş sarımsak
2 yemek kaşığı irmik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz

Kıymayı yoğurmaya uygun bir kaba koyun. İrmik, kimyon, pul biber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarımsakları ayıklayın, tuz ile havanda dövün ve diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle 2-3 dakika iyice yoğurun. Sonra 10-15 dakika süre ile dinlenmeye bırakın. Yassı veya yuvarlak köfteler yapın, ızgarada veya çok az yağ konmuş yapışmaz tavada pişirin ve sofraya getirin. Kıymayı yağsız bulduğunuz takdirde bir miktar zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Pul biber ve biber salçasında tuz bulunduğu için tuz koyarken dikkatli olmak gerekir.

Feast Parmak Patates'i 180 °C yağda 3-4 dakika "altın sarısı" renk alıncaya dek kızartın. (Fritözde 6 ölçek yağda 1 ölçek patates kızartılması tavsiye edilir.) Sucuk köftesi yanında kızarttığınız Feast Parmak Patates'i servis edin.

[ML® Sucuk Köfte için tıklayın](#)