



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKAKİ (İZMİR)

Yarım kg. kıyma
1 kangal sucuk
1 adet soğan
100 gr. ekmek içi
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Sucukları, minik minik doğrayın ve rondoda çekin. İçine kıyma, soğan ve baharatları ekleyerek robotta çekmeye devam edin. En son ekmek ilavesiyle yoğurun ve şekil verin. Teflon tavada arkalı önlü pişirin. Tahinli patlıcan ezme üzerinde servis edin.

Not: Kangal sucuk yoksa o halde kırmızı biber, kimyon, karabiber, yenibahar, zencefil tozu, tarçın, zerdeçal, karanfil, tuz, sarımsak tozu gibi baharatlarla siz de sucuk tadını yakalayabilirsiniz.