



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU İSPANYOL KÖFTESİ

Sucuk 30 gr
Dana kıyma 120 gr
Yumurta 1 adet
Toz kırmızı biber 1 tatlı kaşığı
Sivri biber 1 adet küçük boy
Soğan 1 adet küçük boy
Sıvı yağ A çay bardağı
Domates 1 adet küçük boy
Domates salçası 1 tatlı kaşığı
Toz şeker 1 tutam
Sarımsak 1 diş
Tuz Az miktarda

Sucuk küçük küçük doğranır.

Kıyma, yumurta ve kırmızı biber kaba konur. Sivri biber ve soğan ince ince kıyılıp kaba eklenir. Sucuk ve kaptaki malzemeler iyice yoğrulur.

Elde edilen karışımdan iri topar yapılır. Sıvı yağda üç dakika kızartılıp tavadan alınır.

Köfteler kızarken, domatesler soyulur ve küçük küçük doğranır. Köftelerin kızartıldığı kaba atılır.

Sarımsak çok ince kıyılır. Kızarmış köfteler domatesli sosla karıştırılır ve üzerine kıyılmış sarımsaklar serpilir.