



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KÖFTE (KAYSERİ)

400 gram yağsız dana kıyma
100 gram dana iç yağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tutam karabiber
1 küçük tutam yenibahar
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı çemen

Kasapta kıyma ile birlikte iç yağını da çektin.
Sarımsağı ezerek püre haline getirin.
Yoğurma kabına kıymayı, baharatları ve sarımsağı alarak iyice yoğurun.
Toparlanan kıymayı tezgaha serdiğiniz streç filmin üstüne koyun ve hafifçe yayın.
Sorasında 5 santimetre çapında rulo olacak şekilde streç ile sarın.
Kenarlarından çevirerek streci sıkarak kapatın.
Bu şekilde hazırladığınız ruloyu buzdolabında 12 saat kadar dinlendirin.
Pişirmeden önce buzdolabından çıkarın ve 1 santimetre kalınlığında dilimleyin.
Döküm ızgarada ya da yağsız tavada önlü arkalı kızartarak servis yapın.

