



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KÖFTE (KAYSERİ)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g dana ve koyun kıyması
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı acı kırmızı biber
1 çay kaşığı çemen
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
Tuz

Bir kap içerisinde tüm baharatlar karıştırılarak yedi bahar adı verilen baharat karışımı hazırlanır.
Sarımsaklar dövülür.

Kıyma sarımsak ve baharatlar karıştırılıp yoğrularak köfte harcı hazırlanır.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç ayasında yuvarlanır ve üzerine bastırılarak köfteler hazırlanır.

Tavada kızdırılmış yağın içine atılarak her iki yanı kahverengileşinceye kadar kızartılır.

Kâğıt havlu üzerine çıkarılarak yağ süzdürülür. Sıcakken servis yapılır.

Not: Köfte içinde bulunan baharatların lezzetini almıştır. Homojen bir karışımdır sarımsaklar parça parça ağıza gelmez. Acılık bireyden bireye değiştiği için acı biber daha fazla kullanılabilir. Simitle servisi yapılır. Köfte kişinin isteğine göre şekillendirilir.