



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUCUKLU KÖFTE

150 Gr Sana Klasik
100 gr sucuk
1 Adet ORTA BOY SOĞAN RENDELENMİŞ
2 Tatlı Kaşığı toz kırmızı biber
1 Adet yumurta
400 gr dana kıyma

Derin bir kabin içine sucuk, kıyma, soğan, yumurta ve baharatları koyup iyice yoğurun. Daha sonra yoğurduğunuz malzemeden büyükçe parçalar koparın ve dilediğiniz şekli verip sonra bir tavaya sana klasik margarini koyup kızdırdıktan sonra köfteleri atıp kızartın ve köfteler kızarıncaya servis yapın.
