



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUCUKLU PATATES KÖFTESİ

1/2 kg. patates  
2 yumurta, ayrıca bir yumurta  
250 gr. kıyma  
5-6 diş sarmısak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 kaşık galeta unu  
Tuz  
Kırmızı biber  
Kızartmak için yağ

Patatesler bol suda haşlanır. Kıyma dövülmüş sarmısak, tuz, kimyon ve kırmızı biber ilave edilerek iyice yoğrulur. Patatesler 3 yumurta sarısı ve 1 yumurta akı ile ezilerek püre haline getirilir. Sucuk lezzetinde hazırlanan kıymadan, parmak gibi ince köfteler yapıp etrafları patates püresi ile sarılır. Yumurta akları bir kap içinde çırpılır. Yağ kızdırılır. Patates köfteleri önce yumurta aklarına sonra galeta ununa bulanarak kızartılır. Hazırlanan sucuklu köfteleri biraz daha çok yapıp, temiz tülbent veya patiska parçalarına sararak iki uçlarını sıkıca bağlayıp rutubetsiz, kapalı bir balkonda bir hafta kadar asarak bekletmek suretiyle leziz sucuklar elde edilebilir.