



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZEK YAPMASI (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özşabuncuoğlu

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr. dolmalık yağlı kıyma
1 tane orta boy kuru soğan
1 küçük baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı toz biber
1/2 yemek kaşığı karabiber
Tuz

Soğan ve sarımsaklar ince ince doğranır. Bir leğen veya tepsi içinde bulgur, domates ve biber salçası, kıyma, toz biber, karabiber ve tuz birbiriyle karıştırılarak hiç su koymadan yoğrulur. Köfte yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğünde küçük parçalar el ayası içinde yassılaştırılarak süzeğe tek sıra halinde dizilir. Süzekle aynı çapta bir tencere içinde su kaynatılır ve bu su üzerine içinde köfteler olan süzek yerleştirilir. 15-20 dakika kaynatılır. Köftelerin suyla temas etmemesine çok dikkat etmek gerekir, yoksa köfteler ıslanır ve pilav gibi olur. Süzek yapması yoğurtlu çorba veya Şirinni çorba ile servis edilir.