SUCUK KÖFTE

500 gr. köftelik kıyma (yağlı)
2 cm. kalınlığında 1 dilim bayat ekmek
8 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı yenibahar
1 Tatlı kaşığı tuz

Ekmekler ıslatılır suyu iyice sıkılıp yoğurma kabına alınır.
Sarımsak püre olana kadar bir miktar tuzla dövülür. Ekmeğin üzerine eklenir.
Ekmekle sarımsak pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırıldıktan sonra kıyma ve baharatlar eklenir.
Bütün malzeme yaklaşık 10 dakika yoğrulur.
Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.
Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak şeklinde minik silindirler yapılır.
Köfteler arzuya göre ızgarada ya da fırında pişirilir.

Not: Bu tarif ekmek kullanılmadan uygulanıp, koyun bağırsağına doldurulursa geleneksel sucuk elde edilmiş olur.