



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUCUK KÖFTE



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

- # Ekmekler ıslatılır suyu iyice sıklıp yoğurma kabına alınır.
- # Sarımsak pre olana kadar bir miktar tuzla dövülür. Ekmeđin zerine eklenir.
- # Ekmekle sarımsak pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırıldıktan sonra kıyma ve baharatlar eklenir.
- # Bütün malzeme yaklařık 10 dakika yođrulur.
- # Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak Őeklinde 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.