



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كوفتة سجق Sucuk Köfte



٥٠٠ غرام كوفتة
٢ بسم سميك
٨ أسنان ثوم
١ ملعقة حلو ك
١ ملعقة شاي
نصف ملعقة ش
١ ملعقة حلو م

- # ينم الخبز في الماء ويشدد جيدا ويوضع في وعاء الخلط
- # يضرب الثوم مع الملح حتى تصبح هريس , ويضاف على الخبز
- # بعدما يخلط الخبز مع الثوم جيدا يضاف فرم اللحم والتوابل
- # كل مواد يخلط حوالي ١٠ دقائق
- # ينتظر في الثلاجة حوالي ١ ساعة
- # يقطع من كوفتة أجزاء على كبر جوز ويعطى على شكل أصبع
- # يطبخ الكوفتيات حسب الرغبة في الفرن أو في إزقرة

ملاحظة : يمكن استعمال هذا التعريف بدون استخدام الخبز يوضع على أمعاء الغنم يكون الحصول على السجق تقليدية