



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Sasiska Küftə

Sucuk Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə(yağlı)
2 sm. Qalınlığında 1 dilim bayat çörək
8 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı duz

- # Çörəklər isladılır suyu yaxşıca sıxılıb yoğurma qabına alınır.
- # Sarmısaq pürə olana qədər bir miqdar duzla döyülür. Çörəyin üzərinə əlavə olunur.
- # Çörəklə sarmısaq hamar bir hal alana qədər qarışdırıldıqdan sonra qiymə ədviyyatlar əlavə olunur.
- # Bütün ləvazimatlar təxminən 10 dəqiqə yoğrulur.
- # Soyuducuda 1 saat qədər dincəldirilir.
- # Küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılır, barmaq şəklində kiçik silindirlər hazırlanır.
- # Küftələr istəyə görə qızardmada ya da sobada bişirilir.

Not: Bu tərif çörək istifadə olunmadan tətbiq olunub, qoyun bağırsağına doldurulursa ənənəvi sasiska əldə edilmiş olar.