



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 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
Yarım ay kaşığı yenibahar
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Ekmekler ıslatılır suyu iyice sıkılıp yoğurma kabına alınır.
- # Sarımsak pre olana kadar bir miktar tuzla dövülür. Ekmeęin zerine 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.