Gaziantep süzek yapması

Tarifin tamamı

Malzemeler

250 g	Kuzu kıyma
350 g	Bulgur 3 su bardağı
100 g	Soğan 1 adet
3 g	Sarımsak 1 diş
30 g	Domates salçası 1¾ yemek kaşığı
30 g	Biber salçası
10 g	Toz kırmızı biber 1½ yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanı ve sarımsağı ince doğrayın.
2. Bulgur, kıyma, soğan, sarımsak, salçalar, toz biber, tuz ve karabiberi bir kapta, sıvı eklemeden yoğurun.
3. Karışımdan küçük, avuca sığan parçalar alıp yassı köfteler yapın.
4. Altında kaynama sürdüğü bir tencerenin üzerine süzgeç yerleştirip köfteleri dizin. Kaynayan kısma değmesinler. Buharda pişirin.
   35 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 754 (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-suzek-yapmasi