

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑΣ



Μια συνταγή γεμάτη αρώματα της Ανατολής για δίνει μια άλλη διαφορετική γεύση όπως δεν την έχετε απολαύσει άλλη φορά !

ΥΛΙΚΑ : κιμάς μοσχαρίσιος 1 κιλό, ξερό ψωμί χωρίς κόρα 400 γρ. , 2 αυγά, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στον τρίφτη, παστοურμάς (με το τσιμένι) 100 γρ. μπέικιν πάουντερ 1 κουταλιά της σούπας, αλάτι, πιπέρι, γλυκιά ή καπνιστή πάπρικα, κύμινο, παρθένο σησαμέλαιο για τηγάνι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : Μουλιάζετε το ψωμί σε νερό και το στραγγίζετε. Ψιλοκόβετε τον παστοურμά σαν κιμά. Λιώνετε το σκόρδο και ζυμώνετε όλα τα υλικά προσθέτοντας το μπέικιν πάουντερ, λίγο σησαμέλαιο και λίγο νερό, μέχρι να γίνουν αφράτη ζύμη. Ξεκουράζετε τη ζύμη στο ψυγείο για μία ώρα. Πλάθετε τα σουτζουκάκια, τα αλευρώνετε και τα τηγανίζετε στο σησαμέλαιο.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !