



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE SUCUK YAPIMI

Malzeme:

4 kilo sığır kıyması
yarım kilo sarımsak
15gr karabiber
50 gr tuz
50 gr kimyon
50 gr kırmızı biber(acı)
10 metre dana bağırsağı

Yapılışı:

Makinadan iki kez geçirilmiş kıymaya; kimyon, kırmızı biber, tuz, havanda dövülmüş sarımsak ilave edilerek iyice yoğurlur. Bağırsaklar bir sucuk yapacak uzunlukta kesilir. İçi dışına çevrilir. Böylece bağırsakların yağlı kısmı dışına çıkmış olur. Evinizde sucuk doldurma makinası yoksa bağırsakları iki küçük parmağa takarak sucuktan parçalar alıp diğer parmakların yardımıyla doldurulur. Doldururken elle bağırsak itilir. Boş yer kalmamasına dikkat edilmelidir. Uçlarını pamuk iple bağlayıp sucuğu U şekline getirilir. İki ucundaki ipler birleştirilip bağlanır. Ateşte yanmış iğneyle birkaç yerinden delinir. Serin bir yerde kurumaya bırakılır.