



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİ SUCUK

Nedim Atilla

500 gram dana kıyma

3 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Kırmızı bber

Yeteri kadar kuzu bağırsağı

HAZIRLANIŞI:

Kıymaya tuzu, iyice dövülmüş sarımsağı, karabiberi ve kırmızıbiberi koyup iyice yoğurun. Yoğrulmuş bu etin üzerini örtüp bir gece serin yerde bekletin. Ertesi gün tuzunu kontrol edip tekrar yoğurun. Temizlenmiş bağırsaklara hiç ara kalmayacak şekilde hazırladığınız eti doldurun. Kafi uzunluk elde edince bağırsakları kalın bir ipe boğarak bağlayın, sonra iki ucunu birleştirip bir halka yapın. Hazırlanan sucukları bir hafta boyunca tuza yatırın. Bir hafta sonra tuzdan alın. Daha sonra sucuklar hava almayan bir odaya konulur ve odun ateşi yakılır. Ortam havasız olduğu için ateşten alev çıkmaz, devamlı olarak is çıkar. Ortam havasız olduğu için ateşin kontrol edilmesi gerekir. Bir hafta boyunca iste bekletilen sucuklar yenilebilecek kıvama gelir.
