



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK

1,280 kilogram yarısı yağ yarısı et için: 45 gram tuz, 65 gram karabiber, 65 gram kimyon, 20 gram ince dövülmüş sarımsak, 10 gram yenibahar alınız.

Ayrı ayrı ince elekten geçirdikten sonra tartınız.

Eti ve yağı ince kıyıp bunlarla beraber havanda iyice dövdükten sonra bir köfte yapıp ızgara ederek tadına bakınız. Noksanı varsa, tamamlayınız; fazla ise et karıştırınız.

Ekmek yoğurur gibi yoğurup 12 saat bırakınız.

Et makinesine ağız geniş ve bağırsağa göre uzunca bir huni takıp vidayı tekrar bükünüz.

Huniyi bağırsaklara sıvaya sıvaya geçirip ucunu sıkıca bağlayınız.

Hamuru tekrar yoğurup, makineye koyup çevirerek bağırsakları doldurunuz.

Her 30 santimde sicimle boğunuz. Sonra boğumları ayırıp ucunu iyice bağlayarak teker teker birer beze koyup üstünü yine bir bezle örtünüz.

Oniki saat sonra terleyeceklerinden güzelce silip, gölge ve serin bir yere asınız, üstüne arada bir, az bademyağı sürünüz.

Not: Sucuklar dilinip ızgarada ve iki taraflı ateşe gösterilerek sıcak sıcak yeneceğinden inek bağırsağına doldurup uzunlamasına kurutulursa daha güzel olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.10.2023