



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK HAPISASI (KİLİS)

Kilis Valiliği

Şirelik üzüm
Buğday nişastası
Havara taşı
Ceviz içi
Sucuk ipi

Tanelerine ayrılan üzümler curunda yıkanır, ezilir, süzülür, kaynatılır ve şerbet haline getirilir. Elde edilen şerbetin bir kısmı ayrılır, bir kısmı da sucuğun yumuşak ve tatlı olması için kaynatılır. Soğuk şerbetle nişasta karıştırılarak yoğrulduktan sonra karışıma azar sıcak şerbet eklenir. Bu arada kaynamakta olan şerbetin altındaki ateş alınır ve karışım tahtadan yapılmış küçük kürekle sürekli karıştırılır. Daha önceden aralıklarla iplere dizilmiş olan cevizler (ceviz içleri ıslatıldıktan sonra bir gün bekletilir. Sonra iğne ile ipe dizilir ve en az bir hafta açık havada kurutulur) bu karışıma (hapisa) batırılarak, yüksekçe bir yere asılır ve güneşte kurutulur. Kuruyan ceviz sucuklar bez torbalarda saklanır.

