



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ SUCUK (DATÇA MUĞLA)

Muğla Valiliği

5 lt. üzüm şırası  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı nişasta  
Tam kurumamış badem

Üzüm şırası, ocağa alınan büyük bir tencerede kaynatılır. Şıra kaynarken ayrı bir kaptan un ve nişastaya biraz şıra karıştırılarak cıvık bir hamur yapılır. Hamur, içinde topak kalmaması için elekten geçirilir, koyu kıvamda dönmeye başlayınca karıştırma karıştırma şıraya ilave edilir. Şıranın yüzü buruşmaya başladığında pişmiş demektir, ocaktan alınır.

Şıra pişerken bir taraftan bademler ayıklanır, 35-40 cm. uzunlukta iplere dizilir. Dizili bademler, pişen şıraya batırılır ve iki ucu birbirine değmeyecek şekilde çatal bir çubuğa bağlanarak tele ya da ağaca asılır.

Biraz kuruyunca şıraya tekrar batırılır, asılır. Bu işlem üç kez tekrar edildikten sonra sucuklar bir hafta, on gün kadar kurumaya bırakılır.