



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZ SUCUK (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg dana eti
250 gr koyun eti
100 gr çemen unu
60 gr kırmızıbiber
30 gr karabiber
30 gr kimyon
30 gr yenibahar
10 gr tarçın
10 gr karanfil
5 diş sarımsak
Tuz
2 bez torba

Et kuşbaşı doğranarak baharatın içerisinde bir gün süreyle buzdolabında bekletilir. Daha sonra çekilerek kıyma haline getirilir. Kıyma haline getirilmiş iç hazırlanan bez torbalara bir huni yardımı ile doldurulur. Daha sonra bir merdane yardımıyla içinde hava kalmayacak şekilde üzeri düzeltilir. Ağız sıkıca bağlanan torbalar rüzgâr alabilecek bir yere asılarak beş gün kurumaya bırakılır. Beşinci günün sonunda tekrar merdaneleyip 2 gün daha asılır. Bu yedi günlük süreç içinde baharatını alan etin rüzgârında yardımı ile içerisindeki suyu çekmiş olur. Sucuk kendine has lezzeti ile yemeğe hazır hale gelir.



