



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SUCUK (OĞUZELİ GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

Sucuk için üzüm şırası ak toprakla kaynatılarak berraklaştırılıyor, ancak sonra pekmezde olduğu gibi saatlerce değil, sadece 15-20 dakika kaynatılıyor. Belli aralıklarla bir pamuklu ipe dizilmiş ceviz parçalarının birkaç kez nişasta ile koyulaştırılan şıraya batırılıyor ve sucuklar asılarak kurutuluyor.

