



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVME SUCUK

1,280 kilogram 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 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: Sucuğu daima poyraz ve karlı havada yapınız; lodos havada yapılan sucuk kuruduktan sonra boşalır. Sucukların uçları bağlanınca kaynar suya batırıp çıkarınız. Sonra tülbentle kurulayıp başka bir tülbentle sararak rüzgârsız, gölge bir yere seriniz. Arada bir tülbentleri değiştirerek 3 gün bıraktıktan sonra yerden 1 metre yükseklikte sırtlara karınlarından asıp uçları kuruyunca iplerini birbirlerine bağlayarak yükseğe asınız.