



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUCUĞU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 kg kıyma
Yeteri kadar barsak
700 g iç sarımsak
150 g tuz
300-450 g kırmızıbiber
100 g sucuk baharı
30 g çemen
10 g karanfil
20 havlican kökü
20 g bahar
20 g karabiber

Kaburga etinden 10 kg kıyma çekilir. Kıymaya kuyruk konmaz, aksi halde sucuk sertleşmez, sürekli yumusak kalır. Yumusak sucuklar yemek yapılırken dökülür. Kaburga etinin yağı sucuk için yeterlidir. Ama gövdenin öteki yerlerinden az yağlı etler kıyma yapılacaksa içine biraz iç yağı konur.

İç yağı sucugu yumusak tutmaz ve pisirken lezzet verir.

700 g iç sarımsak ezilir ya da makinede çekilir. Üzerine 100 g tuz atılır.

Acılı ya da acısız istenilmesine göre 300-450 g kadar kırmızı biber konur.

100 g sucuk baharı konduktan sonra karıştırılır. Bu karışım kıymaya konur ve yoğrularak karıştırılır.

Sucuk yapımında taze barsak kullanılır. Kuru barsak kullanıldığında sucugun dış kısmı çabuk kurur, iç kısmı geç kurur. Oysa taze barsak kullanıldığında içi dışı aynı zamanda kurur.

Taze barsak ters çevrilerek üğüntü denilen çok ince talasın içine konur.

Barsakların parçalanmamasına özen gösterilerek barsaklarla üğüntü yoğrulur.

Yoğrulan barsaklara kesinlikle su tutulmaz, sonra barsaklar küser ve temizlenmez. Yoğrulan barsakların üzerindeki üğüntü sıyrılır. Bu şekilde sıyrılan barsaklar kavlamış gibi tertemiz olur. Sıyrılan barsakların üzerine sönmüş kireç suyu dökülerek bir miktar ovalanır. Sonra çesme suyunda yıkanır.

Böylece barsaklar, bıçakla kazınmış iskembe gibi temizlenmiş olur.

Yıkanan barsaklar ters çevrilir. Ters çevirme su şekilde yapılır: Barsağın bir ucu gömlek kolu gibi ya da pantolon paçası gibi 7-8 cm kadar tersine sıvanır. Bu sıvanan kısma çesme suyu tutularak, çesme suyunun ağırlığı ve basıncıyla barsağın tersine dönmesi sağlanır. (Çesme suyuna parmaklarla yardımı olmak gerekir.)

Böylece ikinci kez ters çevrilen barsaklara, kıyma makinesine takılan bir düzenele avcarlanmış kıyma doldurulur. Barsağın tamamı doldurulduktan sonra ya halkalar şeklinde düğümlenir.

Kangal şeklinde yapılan sucuklar esintili ve serin bir yerde iplere asılarak kurumaya bırakılır. Eğer esinti yoksa bir vantilatör kullanılmalıdır. Esintisiz kuruyan sucuklar kararır. Esintili yerde kuruyan sucuklar kırmızı olur.