EV YAPIMI SUCUK

Eyüp Sevinç

2 kg az yağlı kıyma
200g. kuyruk yağı
3 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1,5 tatlı kaşığı yenibahar
1,5 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı kimyon
3 metre kurutulmuş sucukluk bağırsak
Tuz

Eti, kuyruk yağını, sarımsakları kıyma makinesinden geçirin. Baharatlarını ekleyip yoğurun ve ikinci kez makineden geçirin. Tekrar iyice yoğurun. Yoğrulan harcı ağzı açık olarak mayalanmak üzere 24 saat buzdolabının en alt rafına kaldırın. Bağırsakları sıcak sirkeli suda 2 saat beklettikten sonra ayrı bir kaptaki sıcak sirkeli sudan geçirin ve yarımşar metrelik parçalara bölüp her parçanın bir ucunu bağlayın. Makine kullanarak harcı bağırsaklara boşluk kalmadan sıkıca doldurun. ve her iki ucu birbirine bağlayarak kangal elde edin. Kesinlikle güneş görmeyen bir yere 5?7 gün boyunca sucukların rengi kahverengiye dönene kadar bir ip gererek asın. Sucukları ilk üç gün sirkeli suya batırıp çıkararak bağırsak üzerine oluşabilecek bakterilerin bir nebze önüne geçin. Daha sonra bir beze sararak buzdolabında veya derin dondurucuda saklayın.



© lezzetler.com tarif no:120768 • adı:Ev Yapımı Sucuk • gönderen:taha • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:23