



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI SUCUK

2-3 metre kurutulmuş sucukluk bağırsak  
1,5 kilogram yağlı dana kıyma  
3,5 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber  
1,5 tatlı kaşığı sumak  
3,5 tatlı kaşığı tatlı toz biber  
3 tatlı kaşığı yenibahar  
4,5 tatlı kaşığı kimyon  
1 baş sarımsak  
4,5 tatlı kaşığı karabiber  
3,5 tatlı kaşığı tuz

İki kere çektiğiniz kıymaya, toz biber, yeni bahar, kimyon, karabiber ve sarımsakları ekleyip iyice yoğurun. Karışımı streçle kaplanıp en az 8-10 saat buzdolabında dinlendirin. Kuru bağırsakları ılık, sirkeli suda 1 saat bekletin ve ıslatın, içini sirkeli su ile temizleyin. Daha sonra geniş bir huni yardımı ile bağırsağın içini, sıkıca ve hiç hava almayacak biçimde doldurun. İstedığınız ebatta kestiğiniz sucuk, kuru ve serin bir ortamda yaklaşık 3-4 günde hazır olacaktır.

