



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRİSGİT (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Maras'ta örülmüş ve yassılanmış sucuga irisgit denir.

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 piserken 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 yogrularak 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 yogrulur.

Yogru lan barsaklara kesinlikle su tutulmaz, sonra barsaklar küser ve temizlenmez. Yogru lan barsakların üzerindeki üğüntü sıyrılır. Bu şekilde sıyrılan barsaklar kavlamış gibi tertemiz olur. Sıyrılan barsakların üzerine sönmüş kireç suyu dökülerek bir miktar ovalanır. Sonra çeşme 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 çeşme suyu tutularak, çeşme suyunun ağırlığı ve basıncıyla barsağın tersine dönmesi sağlanır. (Çeşme suyuna parmaklarla yardımı olmak gerekir.)

Böylece ikinci kez ters çevrilen barsaklara, kıyma makinesine takılan bir düzenele avcarlanmış kıyma doldurulur. Barsağın tamamı doldurulduktan sonra oklavayla iyice yassılanır. Uzun bir U sekline getirilerek masaya konur. (Sucugun her iki ucunun da ipe bağlanmış olması gerekir.) Sonra U'nun ortasına sucugun kendisi ile düğüm atılır. Düğümden sonra U'nun her iki yanına, yaklaşık 12 cm ileriye elle bogum yapılır. U'nun uçlarından biri ile bu bogumlanan yere, sucugun bir ucunu aradan geçirerek düğüm atılır. Böylelikle her biri 12 cm uzunluğunda, 5 cm kadar eninde ve 3 cm kalınlığında iki parçalı örülmüş irisgit hazırlanmış olur. Sonra 12 cm kadar ileriye her iki tarafa yine birer bogum yapılır. Bu kez de U'nun öteki kolu aradan geçirilerek düğüm atılır. Ve bu şekilde düğümler atılarak, ikiz gibi birbirine benzeyen ve yan yana duran yassı sucuklar elde edilmiş olur.

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