



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ SUCUĞU (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

800 gr dana döş
200 gr kuzu eti
125 gr sarımsak
50 gr tatlı toz biber
25 gr acı toz biber
15 gr kimyon
15 gr yedi bahar
15 gr tuz
2 metre kuru bağırsak

Etləri kıyma makinesinde bir kere çekin.

Sarımsakları tuz ile iyice dövün.

Tüm baharatları, dövülmüş sarımsak ve ½ çay bardağı suyu kıymaya ilave edip en az 15-20 dakika yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı bir kaba alın ve ağızını hava almayacak şekilde kapatıp buzdolabında bir gece bekletin. Kuru bağırsakları soğuk suda yumuşayınca kadar bekletin.

Kuru bağırsağın içine ondan daha dar bir silindir sokup hava alacak yer kalmayacak şekilde dinlenmiş kıymayı 10-12 cm.lik parçalar halinde doldurup uçlarını mutfak ipi ile bağlayın.

Hazır olan sucukları uzun bir ipe bağlayıp serin hatta rüzgarlı bir yerde 3 ila 5 gün arası kurumaya bırakın.

Daha sonra hazır olan sucuğu, halka halka doğrayıp az yağda kavurarak servis edin.

