



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGAL YA DA BARBEKÜDE SUCUK PİŞİRME

<https://www.sultanet.com>

İlk olarak sucukların bağırsak kılıfını yani dış kabuklarını soymalı ve iri parçalar halinde sucuğu dilimlemelisiniz. Bu, sucuğun ateş üzerinde yağın çok daha çabuk salacağı içindir. Sucuğun kurumaması için daha iri parçalara bölmek, sucuğun yumuşak ve lezzetli kalması için gereklidir. Ayrıca fazla pişen et de sizin sağlığınıza için zararlıdır.

Sucuğu mangal ya da barbeküde pişireceğiniz vakit, ateşe doğrudan temas ettirmemelisiniz. Bu, istenmeyen sağlık sorunlarına davetiye çıkarabilir. Sucuk pişirme esnasında yeterli süreyi aşmamalı, her iki yüzeyin de eşit pişmesi halinde sucuğu ateşten almalısınız. Bu, hem sucuğun daha lezzetli olmasına hem de sağlığınıza için bir zararı olmamasına yarayacaktır.