



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANGALDA SUCUK EKMEK NASIL HAZIRLANIR?

<https://www.sultanel.com>

Eğer kangal sucuk kullanıyorsanız öncelikle bağırsak ve zarı sucuğun etrafından temizleyin. Daha sonra sucuğu boğum yerlerinden keserek üç büyük parçaya ayırın.

Tavada pişirmek için verev ve yuvarlak formlar halinde kestiğiniz sucuğun aksine burada üç büyük parçaya ayırdığınız sucuğu dikey olarak kesip mümkünse her bir parçadan üç uzunlamasına parça çıkaracak şekilde doğramalısınız. Böylece sucuklarınız mangalda pişme formuna daha uygun olacaklar.

Sucukları eşit kalınlıkta keserseniz pişme dengesini de en baştan sağlamış olursunuz.

Bir sucuk ekmeğin olmazsa olmazı taze ekmektir. Klasik beyaz ekmeğe ya da şu sıra revaçta olan porsiyonluk köfte ekmekler en doğru seçim olacaktır.

Evet. Şimdi sıra dikey kestiğiniz sucuklarınızı mangala dizmeye geldi.

Sucuk çok çabuk pişer. İçi sulu kalması ve sucuğunuzun lezzetini tam alabilmeniz için bir sucuğun kısa süre ateş görmesi yeterlidir. Tavsiyemiz her bir tarafını kızgın kömüre sadece 15 ile 30 saniye arasında göstermeniz...

Daha fazlası yağın akıp gitmesine ve sucuğun lezzetini kaybetmesine yol açacaktır.

Dilediğiniz kıvamda pişirdiğiniz sucukları ekmeklerinizin içerisine yerleştirmeye başlayabilir, domates ve kızarmış biberlerinizi nevale olarak ekmeğimize doldurabilirsiniz.

Domateslerinizi dilediğiniz şekilde kesip önceden hazırlayarak, biberlerinizi de mümkünse mangal ateşinde sucuklarınız pişmeden önce kızartıp bir kenara alırsanız son aşamaya ulaşmanıza az kaldı demektir.

