



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH SUCUK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Siyah sucuk, üzüm serbeti ile nisastadan yapılan harca, ince iplere dizilmiş ceviz, badem ya da fıstıkların batırılmasıyla elde edilir.

Ceviz, badem ya da fıstığın hazırlanışı:

Sucugun ana maddesi olan ceviz, badem ve fıstık K.Maraş bağlarında yetisir. Pazardan satın alınmayı gerektirmez. Bu nedenle her bagcı bu üç malzemeyle de sucuk yapabilir.

Ceviz, badem ya da fıstık dikkatle kırılır ve içleri bütün olarak çıkarılır.

Ceviz içindeki dört parçanın her birine **çen** denir. Bütün çıkan ceviz içine **horoz** denir. Ceviz çenlerinin bütün olarak çıkarılması esastır. Ceviz, badem ya da fıstığın kırık olanları sucukta kullanılamaz. Kırık parçalar samsa yapımında kullanılır.

Yukarıdaki gibi hazırlanan içler çukur bir kaba konur. Üzerine temiz ve ıslak bir bez örtülerek nemli kalması sağlanır.

Bu içler ince ignelerle ve dikiş ipliginden daha kalın ipliklere dizilir.

Dizilmiş sucukların uzunlukları 40 cm kadardır. Sucuk ipleri kısa tutulmaz. 15 cm kadar uzun tutulur. Bu uzun kısımlarından çatallara bağlanır.

Bu şekilde dizilen içlerin uzun bırakılan ip kısımları birbirleriyle belik şeklinde örülerek demet haline getirilir ve iyice kuruması için gölge bir yere asılır. Toz alan bir yerdeyse, bir bez torbaya alınarak da kurutulabilir.

Askı ya da çatalların hazırlanması:

Yukarıdaki gibi hazırlanan ve iplere dizilen sucukların **hapse** denilen sucuk ana maddesine daldırılarak kurutulması gerekir. Bunun için sucukların çatallara ya da askılara bağlanması gerekir. Çatallar ya da askılar su şekilde hazırlanır:

Kimi ağaçlar çok dallı olur. Bu ağaçların öyle bir yerinden dalları kesilir ki en üstteki asma çengeli olarak kullanılsın, öteki iki, üç, dört tanesine sucuklar bağlanabilsin. Bu dallar **tarha** ile düzeltilerek sucuk bağlamaya elverişli duruma getirilir.

Sucuk çatalları yukarıdaki gibi doğal malzemelerden yapılabilirdiği gibi, yapay olarak da yapılabilir: 30 cm uzunluğunda 6'lık bir telin ortasına bir çengel kaynatılarak yapılabilirdiği gibi, 20 cm çapında yine 6'lık bir telle yapılan çembere yine bir askı sistemi kaynatılır.

Doğal malzemelerden de elbise askısı gibi sucuk askıları yapılabilir. Esas olan, sucukların asılabileceği, kulpundan tutularak haspaya batırılabilirdiği ve sonunda dallara asılarak kurutulabilirdiği bir düzeneğin yapılmasıdır.

Sucuk batırılmadan bir iki gün önce, dizilen sucuklar bu çatallara bağlanır.

Sucuk batırmaya hazır olarak bekletilir.

Dısı is olmasın ve çabuk yıkansın diye mahsere kazanlarının dışları külle sıvanır. Sacayagının üzerine yerleştirilir. Yeterince serbet konduktan sonra bağ çalışısıyla altı yakılır.

Öte yandan **test** denilen büyük legenlerden birine birkaç kulplu tas serbet konur. Bu serbetin içine, serbetin tamamına yetecek kadar nisasta ezilir.

Nisastayı ezmek kuskusuz güçlüklerle doludur. Serbetle karsılasan nisasta topaklanacaktır. Bu topakların tamamının ezilmesi gerekir. Tamamı ezildikten sonra nisastalı serbetin bir un eleginden geçirilmesi gerekir.

Bu işlemler yapılmaktayken bir yandan da mahsere kazanındaki serbet kaynama noktasına dek ısınmış olacaktır. Serbet kaynamaya yaklaştığında ve kaynama süresince yüzüne çıkan ve **kef** denilen köpükler bir kepçe yardımıyla sürekli alınır. Artık kef çıkmaz olunca nisastalı serbetin kazana konma zamanı gelmiştir ama ,soguk nisastalı serbet, sıcak kazana aktarıldığında topaklanmalar olacağından, kazandan alınan birkaç kulplu tas sıcak serbet, testteki soguk nisastalı serbete konarak, testin dışı el yakacak ısıya getirilir. Sonra bu nisastalı serbet kazana yavaş yavaş aktarılır. Topaklanmayı önlemek için bir yandan da hapse küregi ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırılır.

Sucuk yapımında iki seye dikkat etmek gerekir: Birincisi kazanı tabanına tutturmamak; ikincisi topaklandırmamak.

Bunun için de hapse küregi ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırmak gerekir. Kürek, kazanın tabanına yeteri kadar sürülmezse hapse dibine tutar.

Bir kez dibine tutuktan sonra kürek tabana sürülemez. Sürülürse tabana tutanlar yüzeye çıkar ve hapsaya karışır. İstenmeyen yanıklar oluşup kazanın yüzüne çıktığında bir kepçe yardımıyla alınmalıdır.

Kazandaki serbete göre nisastanın az ya da çok olduğu aşağıdaki gibi ölçülür:

Nisasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra, küçük bir tavaya kazandaki malzemeden birkaç kasık alınır. Kazanın altında yanmakta olan çıplak ateste çabucak pisirilerek kıvamına bakılır. Katı olussa kazana serbet konur. İstenilenden daha sıvı olussa yukarıda anlatıldığı gibi az nisasta ezilerek kazana konur ve büyük

bir yaklaşıklıkla kıvam tutturulmuş olur.

Kazandaki nisastalı serbet kaynamaya başladığında kazanın altındaki ateş çekilir. Biraz daha küreklendikten sonra karıstırmaya son verilir.

Pismenin yeterli olup olmadığını su şekilde anlayanlar da vardır: Kazanın altında yanmakta olan bir bağ çubugu alınarak kazana daldırılıp çıkarılır. Eger çubuk yanmayı sürdürüyorsa, pisme tamamdır.

Sucukların batırılması:

Hapsa ılıdığında sucuklar batırılıp çıkarılır. 30 saniye kadar damlaması beklendikten sonra bir dala ya da özel olarak gerilmiş bir kendire asılır. Hava koşullarına bağlı olarak ortalama bir buçuk saat kadar sonra ikinci kez batırılarak dala ya da ipe asılır. Hapsanın kıvamına ve sucuk yapanların ince ya da kalın sucuk isteklerine bağlı olarak iki kez batırma yeterli olabilir. Yeterli bulunmazsa biraz kuruduktan sonra üçüncü kez de batırılabilir.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Havadaki nem oranına bağlı olarak sucuklar ortalama üç günde kurur.

Cevizler tam kurumamışsa kısın böceklenir. Bu nedenle hem içlerinin hem de sucugun iyi kuruması gerekmektedir. Yeterince kuruyan sucuklar çatallardan kesilir. Bir bezin üzerine üst üste konur ve üzeri bir bezle kapatılarak terlemeye bırakılır. Bu yöntemle sucukların bünyesindeki son nem de alınmış olur. Ertesi gün sucukların üzeri açıldığında yüzeylerinde su damlacıkları görülür. Terleyen sucuklar geniş bir beze serilerek havalandırılır. Birkaç saat sonra yüzeyleri nisastalanarak (varsa) ahsap bir sandığa konarak kısa saklanır.