



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK (AFYONKARAHİSAR)

Malzemeler:

- 2 Kg Sığır Eti
- 3 Metre Bağırsak
- 1 Çorba Kaşığı Sucuk Baharatı
- 10 Diş Sarmısak
- 1 Çorba Kaşığı Kimyon
- 2 Çay Kaşığı Yenibahar
- 1 Çorba Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Tuz

Yapılışı:

Sarmısakları ezin ve baharatlarla tuzu titizlikle tartın. Etin hoşunuza gitmeyen kısımlarını temizleyin ve eti küçük parçalara doğrayın. Etteki yağ oranı yüzde 15 olmalıdır. Sarımsak, tuz ve baharatları ekledikten sonra eti, kıyma makinasından iki defa geçirin. Bu karışımı iyice yoğurup 12 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Tadından emin olmak için bir parça pişirip deneyebilirsiniz. Gerekirse sucuğun tadında değişiklik yapabilirsiniz.

Bağırsakları 10-15 dakika bol su içinde yumuşatın. Et makinesine sucuk hunisi monte edin ve bağırsakları huninin dışına sıvazlaya sıvazlaya geçirin ve ucunu bir iple sıkıca bağlayın. Sucuk içini tekrar yoğurduktan sonra makineye verin, bağırsak bir sucuk büyüklüğüne geldiğinde makineyi durdurup tekrar sıkıca bir düğüm daha atın. Aynı işlemi diğer sucuklara da yaparak devam edin. Daha sonra sucukları bez arasında bir tepsiye yerleştirin ve serin bir yerde 12 saat dinlendirdikten sonra terini silin. Gölge ve serin bir yerde, birbirine değmeyecek şekilde asarak kurutun. Sucuk yapımı sırasında sucuk baharatı bulamazsanız karabiberin ve kimyonun miktarını bir kat artırabilirsiniz.