



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK (KARAKEÇİLİ KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

Dananın kaburga eti kıymasına, acı toz biber, tatlı toz biber, kimyon, yenibahar, karanfil, tarçın, kakule muskat içeren baharat karışımı ilavesi yapılmaktadır.

Karışım klasik Türk tipi fermente sucuk formülasyonlarından farklı olarak kakule ve muskat içermesiyle lezzet olarak farklılaşmaktadır.

Ayrıca yağ ilave yapılmamakta, kaburga etinden yağ yeterli olmaktadır. Bu açıdan aromatik karakterde ve az yağlı bir ürün olarak öne çıkmaktadır.

Not: Oğuzların Kayı Boyu'nun en büyük aşireti olan Karakeçili Aşireti, Kayı Boyu'nun göçlerle büyümesi üzerine, Anadolu içlerine doğru ilerlemiş ve Horasan Türkmen grubu olarak bugünkü Karakeçili'yi kurmuştur. Karakeçili, 1990 yılında ilçe olmuştur. İlçede konargöçer hayatın izleri de sayılabilecek hayvancılık faaliyeti yaygın olarak yapılmaktadır. Özellikle büyükbaş hayvan besiciliği ağırlıklı olup, son yıllarda süt siğirciliği de yapılmaktadır.

