



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK

1 kg yağlı kuşbaşı et (yağ oranı %30 ve üzeri)
10 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
2 tatlı kaşığı tuz
4 metre sucuk bağırsağı

Kıyma aparatının ucuna ince delikli başlığı takın ve kıyma aparatını da Multi Şef'e takın.

Kuşbaşı et, sarımsak, tuz ve baharatları 4. kademede 1 kere geçirin. Çıkan karışımı aynı şekilde 3 kere daha kıyma aparatından geçirin.

2 çay bardağı ılık suya, 1 çay bardağı sirke ekleyin ve bağırsağı bu suyun içinde 15 dakika bekletin. Bağırsak yumuşayacak ve esnekleşecek.

Kıyma aparatının ucuna kalın sucuk doldurma aparatını takın. Yumuşayan bağırsağı aparata geçirin. Tüm bağırsağı başından sonuna kadar aparatın üzerine geçirmanız gerekiyor. Bağırsağın ucundan 4 santim kadar çekip, ucunu parmağınızla sıkıştırın.

Hazırladığınız sucuk kıymasını da kıyma çekme haznesine yerleştirin. Multi Şef'i 2. kademede çalıştırın.

Bağırsakta hava kalmayacak şekilde doldurmaya başlayın. Sucuk dilediğiniz uzunluğa geldiğinde Multi Şef'i durdurun. Bağırsağı 4 santim uzun kalacak şekilde kesin ve et bitene kadar diğer sucukları da aynı şekilde doldurun. Seçtiğiniz porsiyonlamaya göre ortalama 3 ile 5 adet sucuğunuz olacak.

Doldurduğunuz sucukların içinde hava kaldıysa elinizle hafifçe bastırarak havayı çıkarın ve bağırsakların uçlarını bağlayın. Çıkaramadığınız hava varsa, hava olan kısma ateşle sterilize edilmiş iğne batırın. Hava zamanla çıkacaktır.

Sucukları serin ve havadar bir yerde en az 4-8 gün asılı tutun, dilediğiniz kıvama gelince tüketebilirsiniz.

