



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUK NEDİR

<https://www.sultanel.com>

Şişirilen ve kurutulan bağırsağın içerisine, özel baharatlarla harmanlanmış et kıymasının doldurulması ve fermente edilmesiyle elde edilen yiyeceğe sucuk denilmektedir. Sucuk, başlıca Ermenistan, Bulgaristan ve Türkiye'de sıklıkla tüketilen, Orta Asya'dan sofralarımıza değin geldiği düşünülen ve herkes tarafından çok sevilen bir yiyecektir.

Geleneksel Türk sucuğu ise TS 1070 Türk Standardında tanımlandığı üzere, et ve yağın kıyma makinesi veya kuterde kıyılması suretiyle çeşitli baharatlar kullanılarak harmanlanması, akabinde tuz ve katkı maddelerinin ilave edilmesiyle meydana getirilen karışımın doğal ya da yapay kılıflara doldurulması ile meydana gelen yiyecektir. Söz konusu kılıflara doldurulan karışım, uygun ortam ve koşullarda (belirli sıcaklık ve uygun bağıl nem ortamı) olgunlaştırılır ve bu işlemler sucuğu oluşturur.

En eski işlenmiş gıda ürünü olarak açıklayabileceğimiz sucuk, Kangal, Baton, Parmak, Varyanta gibi çeşitlere sahiptir. Ayrıca kullanım amacına göre ayrı olarak da isimlendirilmiştir.
