



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>

Kıyma makinesinde çekilmiş et ve yağ karışımının, birçok baharat, tuz ve şeker ile çeşnilendirilmesinin ardından, kılıflara alınıp belirli sürelerde bekletilmesiyle elde edilen et ürününe sucuk denmektedir. Birçok sucuk yapım aşamasında katkı maddeleri ile karşılaşmaktadır ancak bu katkı maddeleri koruyucu nitelikte olup hem sucuğun kalitesini arttırmakta hem de raf ömrünü uzatmaktadır. Sucuk, Türkler tarafından bulunmuş bir yiyecek olarak kabul edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:175418 • adı:Sucuk Nedir • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:12