



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUK NASIL YAPILIR?

<https://www.sultanel.com>

Kesimin ardından etler bir süre "rigor mortis" adı verilen bir sürece girmektedir. "Ölüm sertliği" anlamına gelen bu süreçte et kasılmış bir hâlde bulunmaktadır. Sucuk yapımı için etin bu evreyi tamamlaması ve yumuşaması beklenmektedir. Sucuk yapımında çok genç ya da çok yaşlı etlerden kaçınılmakta, orta yaşlı etler tercih edilmektedir.

Etlerin üzerindeki sinirler de sucuk üretimi öncesi titizlikle ayıklanmaktadır. Ayrıca sucuk tek bir et çeşidinden de üretilmemekte, birçok et türünün karışımı ile hazırlanmaktadır. Bunun sebebi hem sucuğun tat (lezzet) kalitesini arttırmak hem de sertliğini dengelemektir.

