



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK YAPIMI İÇİN HANGİ MALZEMELER KULLANILIR?

<https://www.sultanel.com>

Sucuk yapımı için kıyılmış ve olgunlaştırılmış etlerin özel baharatlarla harmanlanması gereklidir. Katkı maddeleri ve özel sucuk baharatı ile harmanlanan etler özel kılıflara doldurularak olgunlaşmaya bırakılır. Bu işlemlerde, sucuğun türü ve kullanılan et önem teşkil eder.

Siğir, manda, koyun, keçi ve kümes hayvanları kullanılarak yapılabilecek olan bu yiyecek, özel bir baharat karışımı ile harmanlanmalıdır. Sucuğa lezzetini veren bu baharat karışımı; karabiber, kimyon, kırmızıbiber ve çeşni olarak da sarımsaktan oluşmaktadır. Bu baharat karışımı üreticiye göre değişebilir ya da başka reçetelerden oluşabilir. Ayrıca sucuk yapımı esnasında et ve yağ dışında bu karışımın içine, fermantasyonda gerekli olan maddelerden biri olan nitrit konulur. Bu karışımın içerisine ayrıca tuz ve şeker de eklenmekte, nihayetinde keyifle tüketilen sucuk ortaya çıkmaktadır.