



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI SUCUK

- 700 gram kıyma
- 10 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı kimyon, kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı çemen tozu
- 100 gram kuyruk yağı
- Doldurmak için:
- 3 adet kurumuş bağırsak
- 1 çay bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle kuru bağırsakları sirkeli suyun içinde koyup biraz yumuşatın. 10 dakika sıcak suda bekletip sonra iyice durulayın. Bu arada kıymanın içine kıyılmış kuyruk yağını koyup karıştırmaya başlayın. Baharatları ve ezilmiş sarımsakları da içine ekleyip güzelce yoğurun. Sıkma torbasının içine güzelce yerleştirin ve buradan da bağırsağın içine aktararak istediğiniz büyüklükte hazırlayıp kesin ve uçlarını bağlayıp havasını alın. Havasını kabarcık varsa iğne ile delip çıkartın. Sonra da serin bir yerde kurutmaya alın. 2 hafta kadar bekletip dilimleyip yiyin.

