



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE SUCUK YAPIMI

1 kilo orta yağlı kıyma (bir kez çekilmiş)
20 gram acı toz biber
40 gram tatlı toz biber
25 gram kimyon
60 gram ayıklanmış sarımsak
20 gram tuz
10 gram yenibahar
200 gram içme suyu
5 gram tarçın
5 gram karanfil
5 gram zencefil (isteğe bağlı)
Streç film

Sarımsağı havanda iyice ezin. Baharatları elekten geçirin. Kıyma ilave ederek, azar azar döktüğünüz su ile malzemeler birbirlerine iyice tutunana kadar yoğurun. Buzdolabında en az 3 saat kadar dinlendirin. Hafifçe tekrar yoğurduktan sonra, istediğiniz miktarda parçalara ayırıp, streç film ile sıkıca sararak rulo haline getirin. Yine dolapta 3 saat kadar bekleterek, derin dondurucuya kaldırıp, arzu ettiğiniz zaman ister ızgarada, isterseniz yumurta ile tüketin.

