



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI SUCUK

<https://www.sabah.com.tr>

5 kg yağlı kıyma
2 baş dövülmüş sarımsak
1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber
1 çorba kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
5 silme çorba kaşığı tuz

Kıyma, sarımsak ve baharatları karıştırın. Üzerini örterek bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün yeniden yoğurup porsiyonluk olarak ayırın. Her parçayı 5 cm çapında silindirler yaparak ince buzdolabı poşetlerine, ardından streç filme sararak derin dondurucuya koyun. Bir gece dondurucuda bekletin. Servis etmeden 15 dakika önce dondurucudan çıkarıp istediğiniz kalınlıkta dilimleyin. Üzerindeki poşetleri çıkararak hafifçe yağlanmış tavada pişirerek servis yapın.

Not: Sucuk, literatürlerde "baharatlanmış kıymanın kurutulmuş bağırsağa doldurulmuş şekli" diye geçer. Fakat sucuğun ortaya çıkışıyla ilgili farklı hikayeler anlatılmaktadır. Eskiden başta tarla işçileri olmak üzere sıcakta çalışanlar için et yemek çok zor bir işti. Sıcaklardan dolayı et fazla durmaz ve kısa süre içinde yenmeyecek hale gelirdi. Bozulmayı önlemek için kıymayı bolca baharata bularlar, o şekilde ömrünü uzatmaya çalışırlardı. Yalnız kıymanın hava almaması gerekiyordu. Bunun için birçok denemeden sonra bağırsak bulundu. Temizlenen ve kurutulan bağırsaklara baharatlı kıymayı koymak o yiyeceğin uzun süre bozulmamasına yarıyordu. Bazen günler geçirilen elektriksiz yayla ortamında her daim et tüketme ihtiyacı bu şekilde giderilmiş oluyordu.

