



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK

5 kg yağlı kıyma
500 gr kuyruk yağı
150 gr kimyon
150 gr acı yada tatlı kırmızı biber
50 gr karabiber
20 gr yenibahar
150 gr ince tuz
2 baş Sarımsak
Aktardan alınmış Kuru bağırsak
1 kg kıymaya 1 metre bağırsak şeklinde ayarlanabilir.

Sarımsaklar ayıklanarak bir güzel dövülür.
Sonrasında gerekli olan tüm malzemeler bir kapta karıştırılır.
Kıyma makinesinden geçirilir.
Bağırsaklar sirkeli suda bekletilerek yumuşamaları sağlanır.
Hazırlanan sucuk içinin üzerine bir bez örtülür ve bir gün bekletilir.
Süre sonunda tekrar kıyma makinesinde çekilir.
Kıyma makinesinin ağızına sucuk doldurma aparatı takılarak, bağırsaklar doldurulur.
Bağırsakların ucu bağlanır sonra iki ucu tekrar bağlanır.
Bir yere değmeyecek şekilde asılarak kurumaya bırakılır.
Kış ayında yapılması daha iyi olur.
Baharat artışı isteğe göre yapılabilir.

