



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI SUCUK

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

500 gr dana kıyma
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Sarımsakları bir doğrama tahtasında kıyın ve üzerine tuz serpin. Geniş bir bıçak ile sarımsakları iyice ezin. Derin bir kasede kıyma ve tüm baharatları yoğurun. Ardından sarımsağı da ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Tüm malzemeler iyice karıştığında harcı mutfak robotuna koyun ve sucuk harcı pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın. Harcı kaseye alıp üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında 12 saat bekletin. Daha sonra tezgahınıza bir streç filmi açın ve sucuk harcına silindir şekli vererek streç filmle sarın. 24 saat derin dondurucuda beklettikten sonra dilimleyerek pişirin.

