



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK YAPIMI

5 kilo dana kıyması, döşle karışık
20 gr kırmızı toz biber
10 gr yenibahar
20 gr karabiber
80 gr tuzla dövülmüş sarımsak
100 gr tuz
5 m koyun barsağı

Malzeme iyice yoğurulur, birkaç saat serin bir yerde bekletilir. Ilık tuzlu suda 15 dakika bekletilmiş bağırsağa sucuk doldurma makinesiyle içinde hava kalmayacak şekilde istenen büyüklükte doldurulur, sicimle bağlanır. Kuruması için rüzgarsız bir yere asılır. İlk 3 gün asılan sucuklar günde 1 kere suya daldırıp, çıkartılır. Damak zevkine göre baharat ve sarımsak miktarı artırılıp, çoğaltılabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.10.2023