



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK İMALİ

Sucuk, dövme veya alelâde olarak yapılır.

Sucuk için koyun eti tercih edilir.

Etin yağlı (lop), but kısımlarından parçalar kesmeli sinir ve zarlarını çıkarmalı. Et kıyma makinesinde iki defa çekildikten sonra kullanılmalıdır. Yahut dövme sucuk yapılacaksa, havana koymalı, pestil oluncaya dek dövmeli. Bir kilo et için :

25 gram tuz,

15 gram karabiber,

10 gram kimyon,

25 gram dövülmüş sarımsak.

Bu çeşnideki miktarlar istek ve mizaca göre, çoğaltılıp azaltılır.

Bu (Condiments) lan == baharat, tuz, sarımsak vesaireyi dövme etle karıştırıp iyice yoğurmak ve bir gece bırakmalıdır. Ertesi gün, tekrar elden geçirip bir daha yoğurduktan sonra, et makinesine takılan (Bumbar hunisi) yardımıyla dolma ameliyatına başlanır. Tedarik edilen temiz ve kokusuz koyun kursaklarına, içinde boş hava kabarcıkları kalmıyacak surette dikkatle doldurulur.

Münasip boylarda, meselâ 30 - 40 santimetrede kursaklar boğulur ve iki uçları sicimle bağlanır.

İtinâlı sucukların imalinde her dizi sucuğu ayrı ayrı kaynar suya batırıp hemen çıkarmalı ve bezle iyice kurulamalıdır. Ve halka sucukları ayrı ayrı bezlere sarmalıdır.

Ertesi günü, tekrar açıp sucukların üzerlerini silmeli ve yine tülbentlerini sararak serin bir mahalle aşmalıdır.

Böylece, arada yoklayarak ve bezleri değiştirerek üç dört gün bırakmalı. Sonra, daha müsait yükseklikte sıırıklara, karınlarından aşmalı. Ve ara sıra kursakları zeytinyağıyla yağlamalıdır. Üçlarına kadar kuruduktan sonra, sıırıklardan alınıp içerde yüksek yerlere asarak kıvamını buluncaya kadar kurumalarına devam ettirmelidir.

Not: Sucuklar da pastırmalar gibi, maşada, sahanda, yağda ve sahanda yumurta ile pek âlâ olur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021