



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SUCUK YAPIMI

MALZEMELER

1kg koyun etin
25 gr tuz
15 gr karabiber
10 gr kimyon

YAPILIŞI

Sucuk, dövme veya alelade olarak yapılır. Sucuk için koyun eti tercih edilir. Etin yağlı (lop), but kısımlarından parçalar kesmeli, sinir ve zarlarını çıkarmalı. Et kıyma makinesinden iki defa çekildikten sonra kullanılmalıdır. Yahut dövme sucuk yapılacaksa, havana koymalı, pestil olmayıncaya kadar dövmelidir. Baharat, tuz, sarımsak vesaireyi dövme etle karıştırıp iyice yoğurmalı ve bir gece bırakmalıdır. Ertesi gün, tekrar elden geçirip bir daha yoğurduktan sonra, et makinesine takılan bumber hunisi yardımıyla yapma başlanır. Tedarik edilen temiz ve kokusuz koyun bağırsaklarına, içinde boş hava kabarcıkları kalmıyacak surette dikkatle doldurulur. Uygun boylarda, mesela 30 - 40 santimetrede bağırsaklar boğulur ve iki uçları sicimle ağlanır. İtinalı sucukların imalinde her dizi sucuğu ayrı ayrı kaynar suya batırıp hemen çıkarmalı ve bezle iyice kurulamalıdır. Ve halka sucukları ayrı ayrı bezlere sarmalıdır. Ertesi gün, tekrar açıp sucukların üzerlerini silmeli ve yine tülbentlerini sararak serin bir yere asmalıdır. Böylece, arada kontrol ederek ve bezleri değiştirerek üç dört gün bırakmalı. Sonra, uygun yükseklikte sııklara, karınlarından asmalı ve ara sıra disleri zeytinyağıyla yağlamalıdır. Uçlarına kadar kuruduktan sonra, sııklardan alınıp içerde yüksek yerlere asarak kıvamını buluncaya kadar kurumalarına devam ettirmelidir.

[ML® Sucuklu Nohut için tıklayın](#)