



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE YAPILMIŞ İYİ SUCUK NASILDIR?

<https://www.sultanel.com>

Hazır ve işlenmiş gıda tüketmiyor ancak yine de iyi sucuk yemek istiyorsanız evde sucuk yapabilirsiniz. Evde iyi sucuğu nasıl yapabiliriz konusunda tereddütleriniz var ise yazımız size rehber olacak. Siz de belirli aşamalara dikkat etmeniz halinde evinizde kendi iyi sucuğunuzu üretebilirsiniz. Bu aşamalar şunlardır:

Et seçimi,

Hamurun hazırlanması,

Hamurun tadını kontrol etmek,

Bağırsakların hazırlanması,

Bağırsakların doldurulması,

Kurutma

Et seçiminde her zaman bildiğiniz üreticilere danışmanızda fayda vardır. Sultan Et kıyma kullanarak sucuğunuzu oldukça lezzetli hazırlayabilirsiniz. Ardından evde sucuk yapımı yazımızda belirttiğimiz malzemeleri temin edebilir ve hamurunuzu oluşturmaya başlayabilirsiniz.

Baharat ve eti iyice yoğurduktan sonra dinlendirmeyi ihmal etmemelisiniz. Bilinene göre evde iyi sucuklar yapmak için hamurun en az iki kez yoğrulması gereklidir. Yoğurma ve dinlendirme sucuktan iyi performans almak için zaruridir.

Hamurunuzu oluşturduktan ve güzelce yoğurduktan sonra en az 3-4; en fazla 12 saat kadar buzdolabında bekletmeniz gerekmektedir. Bu bekletme işleminin ardından hamuru tekrar yoğurmalı ve üzerini temiz bir bez ile örterek 24 saat buzdolabında bekletmelisiniz.

Sucuk hamurunuzu 24 saatin sonunda kontrol etmelisiniz, bunun için hamurdan bir parça alarak köfte gibi pişirebilirsiniz. Ardından bağırsakları talimatlara uygun şekilde hazırlamalı ve doldurmalısınız. Hava almayacak şekilde doldurduğunuz bağırsakları birbirine değmeyecek şekilde asmalı ve kurutmaya bırakmalısınız. Buzdolabında üç hafta kadar beklettiğiniz sucuğunuz son derece lezzetli olacaktır. İyi sucuk elde etmek görüldüğü gibi kolaydır. Yalnızca belirlenen aşamalara dikkat etmek gereklidir.

