



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUCUKLU ET SARMA

600 gramlık bir çoban sucuğu  
500 gram dana eti  
4 yumurta  
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri  
50 gram sadeyağ  
1 demet maydanoz  
1 dal adaçayı  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Dana etini kasaptan alırken pançeta tarafından ve bütün olarak alıp iyice dövürün. (Et, dövüldükten sonra sucuğu saracak büyüklükte ve genişlikte olmalıdır).

Sucuğu birkaç yerinden çatalın ucuyla deldikten sonra kalaylı kâğıda iyice sarıp paketlen ve bu haliyle genişçe bir tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su doldurun. Hafif ateşte bir saat kadar pişirin.

Sucuk piştikten sonra kabı ateşten indirin. Suyun içinden ve paketinden çıkartacağınız sucuğu, birkaç dakika soğutun. Sonra bıçağın ucuyla zarını hafifçe yararak çıkartın.

Beri yanda yumurtaları bir porselen kâse içinde hafifçe çirpin. Rendelenmiş kaşer peyniriyle ayıklanıp yıkanmış ve ince kıyılmış olan maydanozu katın. Tuzunu da serptikten sonra bu karışımdan sadeyağın ve zeytinyağının yarısını kullanarak bir -iki parça omlet pişirin.

Kasapta dövürdüğünüz eti et tahtasına veya mutfağınızdaki tezgâha serin. Üzerine tuzunu ve karabiberini serptikten sonra omlet parçalarını yayın. Omletin etten dışarı taşmamasına dikkat edin. Sağdan soldan taşan parçaları kesin ve bunlarla boşlukları doldurun. Derisi soyulmuş olan sucuğu omletin üzerine oturtun. Sucuğu et ve omletle birlikte sararak bir rulo yapın. Açılmaması için rulonun her tarafını ince bir sicimle bağlayın. Kalan sadeyağ ve zeytinyağıyla ruloyu iyice yağlayın. Birkaç yaprak adaçayıyla birlikte kızgın fırına sürün. Rulonun her yanı iyice kızdıktan sonra ruloyu vakit vakit çevirerek pişirin.

Ruloyu fırında 35 dakika bıraktıktan sonra yani et pişince kabı fırından çıkartın ve ruloyu servis tabağına koyun. Tabağın çevresini patates püresi veya kızarmış patatesle süsleyerek sıcak sıcak servis yapın, isteyenler sucuk yerine halk tipi bir salamı da koyabilirler.