



SUCUKLU UN KARIŐTIRMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

1 su bardağı un
Su
½ kangal sucuk
½ tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı yağ

Sucuk küçük küçük doğranır. Hafif kızartılır ve bir tabağına alınır. Aynı yağda un kavrulur ve içine biraz su ile tuz eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alınarak, tabaktaki sucukların üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

