



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI SUCUK (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Sucuk elde etmek için pekmezin içine nişe (nişasta) katılarak kaynatılmaktadır. Nişe ile kahverengi renkte sucuk elde edilmektedir. 100 kg üzüm suyuna 4 kg nişe katılmaktadır. Beyaz sucuk elde etmek için ise nişe yerine un kullanılmaktadır. Katılacak unun üzüm suyuna oranı 1/9 olmalıdır. Kaynama işlemi süresinde kazan sürekli olarak karıştırılmaktadır. Kazandaki nişe veya un ile karıştırılmış üzüm suyunun 1 saat kadar kaynatılarak yoğunluğu artırılmış, yeterli kıvamı bulmuş haline [?]hapısa[?] adı verilmektedir. Daha sonra 60 santim boyundaki ipe dizilmiş olan ceviz içleri kazandaki hapisaya batırılmakta ve 1-2 saat kuruyarak katılaşması beklendikten sonra ikinci kez batırılmaktadır. Bu aşamadan sonra güneşte 3-4 gün kadar kurumaya bırakılmaktadır.

