



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI SUCUK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

100 kg şire üzümü
8 kg buğday nişastası
2 kg un

Damla sakızı

Fıstık sakızı

Ceviz (ya da fıstık)

Gerekli Araçlar:

Mahzere kazanı (2 adet büyük boy)

Büyük bakır leğen (3 adet)

Kollu tas

Karıştırma küreği

Tülbent

Temizlenip yıkanan üzümler torbaya doldurulur, biravuçtağardanilen beyaz toprak katılarak taş curunlarda ayaklanarak ezilir. Çıkan ve tülbentte süzülen üzüm suyu kazana doldurulup kaynatıldıktan sonra leğenlere boşaltılıp soğutulur, durulmaya bırakılır. Tortusu dibe çöken durulmuş üzüm suyu yeniden kazana doldurularak kaynatılır. Üzerindeki köpükler kollu tasla alınarak atılır ve yaklaşık iki saatlik kaynatılma sonunda şerbet oluşur. Kazandan alınan beş-altı litre şerbet ilitilir, nişasta ve un katılır. Koyu ayran kıvamında hazırlanan harca kazandan sıcak şerbet alınarak yavaş yavaş katılır, hazırlanan bu karışım tencerede kaynayan şerbete ilave edilir. Bulamacın kesilmemesi için kaynara çıkıncaya kadar karıştırma küreği ile hızlı hızlı karıştırılır. Kaynayan bulamaç, dibini tutmaması için iki saat boyunca yavaş yavaş karıştırılır, damla sakızı veya fıstık sakızı ilave edilir Cevizlerin (veya fıstık) saplandığı ipler, önceden hazırlanmış olan elli cm uzunluğunda iki parmak kalınlığında on cm aralıklarla delinen tahta askılıklara bağlanır. Askılarından tutularak kazandaki bulamaca batırılıp asılır, biraz soğuyunca işlem tekrarlanır. Üç-dört defa devam eden bu tekrar işleminden sonra bir gün boyunca askıda bekletilen sucuklar askıdan alınarak temiz bir bez üzerine yayılır, terletilerek üzeri bezle kapatılır. Sabah ve akşam üzeri açılarak havalandırılan sucuklara üç-dört gün sonra hafifçe nişasta serpilir, kesilip bez torbalarda saklanır.

