



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN SUCUĞU YAPIMI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Ceviz, badem ya da fıstığın hazırlanışı:

Sucugun ana maddesi olan ceviz, badem ve fıstık K.Maraş bağlarında yetisir. Pazardan satın alınmayı gerektirmez. Bu nedenle her bagcı bu üç malzemeyle de sucuk yapabilir.

Ceviz, badem ya da fıstık dikkatle kırılır ve içleri bütün olarak çıkarılır.

Ceviz içindeki dört parçanın her birine **çen** denir. Bütün çıkan ceviz içine **horoz** denir. Ceviz çenlerinin bütün olarak çıkarılması esastır. Ceviz, badem ya da fıstığın kırık olanları sucukta kullanılamaz. Kırık parçalar samsa yapımında kullanılır.

Yukarıdaki gibi hazırlanan içler çukur bir kaba konur. Üzerine temiz ve ıslak bir bez örtülerek nemli kalması sağlanır.

Bu içler ince ignelerle ve dikiş ipliğinden daha kalın ipliklere dizilir.

Dizilmiş sucukların uzunlukları 40 cm kadardır. Sucuk ipleri kısa tutulmaz. 15 cm kadar uzun tutulur. Bu uzun kısımlarından çatallara bağlanır.

Bu şekilde dizilen içlerin uzun bırakılan ip kısımları birbirleriyle belik şeklinde örülerek demet haline getirilir ve iyice kuruması için gölge bir yere asılır. Toz alan bir yerdeyse, bir bez torbaya alınarak da kurutulabilir.

Askı ya da çatalların hazırlanması:

Yukarıdaki gibi hazırlanan ve iplere dizilen sucukların **hapse** denilen sucuk ana maddesine daldırılarak kurutulması gerekir. Bunun için sucukların çatallara ya da askılara bağlanması gerekir. Çatallar ya da askılar su şekilde hazırlanır:

Kimi ağaçlar çok dallı olur. Bu ağaçların öyle bir yerinden dalları kesilir ki en üstteki asma çengeli olarak kullanılsın, öteki iki, üç, dört tanesine sucuklar bağlanabilsin. Bu dallar **tarha** ile düzeltilerek sucuk bağlamaya elverişli duruma getirilir.

Sucuk çatalları yukarıdaki gibi doğal malzemelerden yapılabildiği gibi, yapay olarak da yapılabilmektedir: 30 cm uzunluğunda 6'lık bir telin ortasına bir çengel kaynatılarak yapılabildiği gibi, 20 cm çapında yine 6'lık bir telle yapılan çembere yine bir askı sistemi kaynatılır.

Doğal malzemelerden de elbise askısı gibi sucuk askıları yapılabilir. Esas olan, sucukların asılabileceği, kulpundan tutularak haspaya batırılabilmesi ve sonunda dallara asılarak kurutulabileceği bir düzenek yapılmasıdır.

Sucuk batırılmadan bir iki gün önce, dizilen sucuklar bu çatallara bağlanır.

Sucuk batırmaya hazır olarak bekletilir.

Köpürtme çalısının hazırlanması:

Un sucugunu köpürtmek için gür bir **kesme çalısı** kesilir. Bu çalının ince dalcıkları o denli çok olmalıdır ki, hapse iyi köpürsün. Çalı güneşte iyice kurutulur. Sonra dikenli yaprakları tek tek koparılır. Kesme çalısının uzunluğu 150 cm kadar olmalıdır. Sucuk yaparken kırılabilmesi dikkate alınarak iki üç tane de yedek hazırlanmalıdır.

Günümüzde elektrigin baglara dek ulasmasından sonra pek çok aile çalı yerine elektrikli dolap ya da düzeneklerle köpürtme isini yapmaktadır.

Hapsanın pisirilmesi:

Bir mahsere kazanının dışı küllendikten sonra mahsereye konur. İçine yeterince serbet konur. Daha önce de belirtildiği gibi baglarda yakıt olarak bağ çalısı kullanılır.

Serbet kaynamaya yaklaşıncı bir teste kazandan birkaç kulplu tas serbet alınır. Dokuz serbete bir un olacak şekilde serbete azar azar ve karıştırılarak un konur. (Una bir avuç nisasta kondugunda sucuklar kavlamaz.)

Olusan topaklar ezilir, ezilmeyenler atılır. Sonra testteki malzeme bir un eleginden geçirilir.

Kazandaki serbet ısındıkça yüzüne çıkan ve **kef** denilen köpükler bir kepçeyle alınır. Serbet kaynamaya başladığında testteki unlu serbet bir kulplu tas yardımıyla yavaş yavaş ve topaklandırmadan kazana aktarılır. Bu sırada güçlü biri hapse küreği ile sürekli ve etkili bir şekilde karırtmalı ve hapsanın tabana tutmasını önlemelidir. Testteki un çözeltisinin tamamı kazana konduktan sonra hapse iyice karırtılır. Karırtırma isi özenle yapılırken bir tavaya birkaç kasık hapse alınarak, kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pisirilir. Tavadaki hapsanın kıvamı iyi ise pisirme sürdürülür. Kıvamı katı ise kazana serbet eklenir. İstenilenden sıvı ise, az önce anlatıldığı gibi, bir teste alınan sıcak serbete un konarak ve sonra un eleginden süzerek un çözeltisi hazırlanır ve kazana aktarılır. Büyük bir yaklaşıklıkla istenilen kıvam tutturulur.

İstenilen kıvamın elde edileceği anlaşıncı kazandaki hapse küreklerek kaynatılır. Siyah sucukta da belirtildiği gibi, hapsanın 5-10 dakika kaynaması gerekir.

Hapsanın dövülmesi:

Sıcak hapse testlerin en büyüğünün yarısına dek doldurulur. Sucuk dövme çalısı ya da elektrikli bir düzenekle

dövölerek köpürtülür. Dalla köpürtme 2-3 saat kadar sürer ve köpürtmeyi en az 3-4 kişi yardımlasarak yapabilir. Elektrikli düzenele yarım saatte köpürme gerçeklesir.

Köpürtmeyi ve beyazlanmayı saqlamak için [?]helvacı kökü[?] ya da [?]krem tatar[?] gibi bitkisel katalizörler katılır. Eski yıllarda çok kullanılan helvacı kökünün sucugu sertlestirdigi inancı yayıldığı için günümüzde daha çok krem tatar kullanılmaktadır.

Yeterince köpüren hapsa teste sıgmayacak kadar kabarıır. Ayrıca iyi köpüren hapsa bembeyaz olur. İste bu kabarma ve agarma elde edildikten sonra sıra sucukların batırılmasına gelir.

Sucukların batırılması:

Günlerce önceden sucuk iplerine dizilen ve çatallara bağlandıktan sonra iyice kurutulan ceviz, badem ya da fıstıklar köpüren hapsaya batırılır. İyi batması için bir çomçayla yardımcı olunur. Otuz saniye kadar sucugun damlaması beklenir ve sonra bir dala ya da sucuk kurutmak için özel olarak gerilmiş bir ipe asılır. Bir buçuk saat kadar beklendikten sonra ikinci kez, (gerekirse üçüncü kez) batırılır.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Sucukların kuruması hava kosullarına bağı olmakla birlikte üç gün kadardır.

Üç gün sonra sucuklar iplerinden kesilir. Geniş bir bez üzerinde bolca nisastalanır. Kısın yenmek üzere (varsa) ahsap bir sandığa konur.



Fotoğraf "kestane şekeri" tarafından gönderildi. 04.11.2020