



ÜZÜM SUYU İLE CEVİZLİ SUCUK

4 kilo üzüm suyu
500 gram katı ayran
3 yemek kaşığı nişasta
14 yemek kaşığı tepelme un
1 çimdik tuz

Üzüm tanelerini yıkayıp ayıklayın, süzün ve blender'da çekip tülbentten geçirin. Çıkan suyu tencereye aktarın ocağa koyun. Ayrana unu ve nişastayı ekleyip mikserle çırpın. Topaklanmaması için üzüm suyunu süzerek ekleyin ve sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin. En az 20 dakika pişirin. Hazırladığınız cevizli sucukları birer birer üzüm suyuna batırın ve uygun bir yere asın.

