



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SUYU İLE CEVZİLİ SUCUK

<https://www.sabah.com.tr>

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

Üzüm tanelerini yıkayıp ayıklayın, süzün ve blenderda çekip tülbetten geçirin. Çıkan suyu tencereye aktarın ocağa koyun. Ayranı 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.