

Ev Sucugu

Malzemeler

3 kilo yagli dana kiyma
300 gram sucuk baharati (aktarlardan bulabilirsiniz)
3 bas sarimsak
3 silme yemek k. tuz
Sucuk baharatini kendiniz yapmak istiyorsaniz;
3 yemek k. aci kirmizi tozbiber
3 yemek k.i tatli toz biber
3 yemek k. yeni bahar
3 yemek k. kimyon
3 yemek k. karabiber
1 yemek k. sumak

Yapilisi

3 kg. yagli kiymayi kasapta 3 kez cektirin.Genis bir tepsiye kiymayi,sucuk baharatini ve tuzu alin.Sarimsaklari dovun ve icine ilave edin. 45- 50 dakika kadar iyice yogurun.Yogurdukca et macun gibi kivama gelecektir.
Karisimi strecele kaplayip, en az 8-10 saat buzdolabinda dinlendirin.
Buzdolabindan cikarip,tekrar iyice yogurun.
Etinizi birer pisirimlik olarak buzdolabi posetlerine koyun yada isterseniz sucuk sekli vererek strecleyin.
Sucuklari dondurucuya koyun. 1 gun dondurucuda kalan sucuklari dilimleyip,pisirin.
Dondurucudan cikan sucuklarinizi donu cozulmeden dilimleyin ki,parcalanmasin.