



NİRAZ'IN
MUTFAĞI



Cevizli Sucuk (Pekmezli)



Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

☐ İp İçin:

- 2 su bardağı ceviz içi
- 2 metre pamuklu ip

☐ Pelte (Pekmezli Karışım) İçin:

- 4 su bardağı üzüm pekmezi
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

1. Cevizlerin Hazırlanması:

- Cevizleri ikiye böl ve pamuklu ipe dizerek 30 cm uzunluğunda diziler oluşturun.
- Dizilen cevizleri bir askıya asarak kurumaları için 1-2 saat bekletin.

2. Pekmezli Peltenin Hazırlanması:

- Pekmez, su, un, nişasta ve şekeri derin bir tencerede karıştırın.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

3. Ceviz Dizilerinin Batırılması:

- Hazırlanan pekmezli pelteyi biraz ılt ve ceviz dizilerini içine batırarak iyice kaplanmasını sağla.
- Askıya asıp 4-5 saat kurumaya bırakın.



4. İkinci ve Üçüncü Katman:

- Daha kalın bir cevizli sucuk elde etmek için kuruyan sucukları tekrar pekmezli pelteye batır.
- Tekrar asarak en az 24 saat kurumaya bırak.

5. Servis:

- Tamamen kuruyan cevizli sucuđu bıçakla dilimleyerek servis et.

>> **İpucu: Cevizleri ipte sıkı dizerek sucuğun içinin daha dolgun olmasını sağlayabilirsin!**

Kiraz'ın
Mutfağı