



HAZIRLIK AŞAMASI

Ellerinizi tertemiz ve tırnaklarınızı kısa olmalı, hatta en güzel temizlik safhasında antibakteriyel sabun kullanmak. Çalışacağınız yüzey de temiz olmalı elbette. Bizim tezgahlar aşıp olduğundan, yağı geçirmesin diye üstünü nalburlarla kapalı satılan naylonlarla kapladık. Başka hiçbir şeyle temas etmemiş bir naylon serberlisiniz tezgahlarımız siz de.



Fotoğraf: Levant Masa



İÇİ NASIL OLMALI

Et seçimi: Şayet kalan parçalardan değil de keyif için sucuk yapıyorsanız, kaburga kapağı ya da doğ diyebileceğimiz, kemiğe yakın bölgenin etinden pek lezzetli kıyma olur, özellikle tavsiye ederim. Bir de yeri gelmişken söyleyeyim, kıymanızı asla hazır paketlenmiş almayın. Kıymanızın hangi etten yapıldığını görmek ve bilmek gerçekten önemli. Kasabınız rica ederseniz, hem bu konuda tavsiye verebilir, hem de seçtiğiniz eti

bir dakika içinde kıyma olarak çekebilir. Marketlerden değil kasaptan et almak bu sebepten de önemli.

Bu arada, kullanacağınız kıymada yüzde 40 oranında yağ bulunmalı ki kurutulmaya asılan sucuk suyunu çektiğe odun gibi sert olmasın. Zaten sucuğu pişirirken bu yağın büyük bir kısmı tavaya akar. Sucuk içi aynı köfte gibi yöreye ve ağız tadına göre değişebilir. Kimi yörede çemen, kimisinde kişniş,

kimisindeyse çubrika otu kullanılır sucuk yaparken. Damak zevkinize göre, baharat oranlarıyla biraz oynayabilirsiniz.

Bir bu imcece Defne Koryürek'in hazırladığı orana yol aldık: 6 kilo et için 125 gram acı toz kırmızı biber, 125 gram tatlı toz kırmızı biber, 150 gram kimyon, 100 gram karabiber, 50 gram yenibahar, 25 gram tarçın, 200 gram tuz, iki baş sarımsak ve onu ezmek için 1 çorba kaşığı tuz.



Yıllardır hayalini kurdüğüm 'imece usulü yemek yapma yerini' pek çok olanaksızlıklara rağmen ilk kez bu hafta kullandık. Fikir Sahibi Damaklar ekibiyle birlikte; 30 senedir boş duran bir binanın çatı katında toplanıp sucuk yaptık bu hafta. Keyfini ve tarifini sizlerle paylaşayım istedim...

hayvandan çıkan et idareli bir şekilde kullanılabilir.

Sucuğun matematiği şudur: Bağırsak yanı geçiren sistemiyle suyu dışarıya yavaş ve kontrollü bir şekilde atar, baharatlar da eti bir nevi pişirir kurutur, bakterilerle çürümelerini engeller. Böylece et uzun süre saklanabilir hale gelir. Sucuğun içindeki kıymanın yağının rolüyle etin yumuşaklığını koruması. Sucukların aslı kılması, bağırsak ve sucuğun herhangi bir yere temas etmesini engeller; yanı geçiren bağırsaktan nüfuz ettiği yüzeyin tadını ve nemini almaz. Sucuğun ipe bağlanması da bu sebepten önemlidir.



Marifetli Maarif Takvimi

Benim gibi havalara seyyunca midenizde uzun kalıp sizi sıcak tutacak yiyecekleri ihtiyac duyuyorsanız tam baklagil yeme zamanı. Kuru fasulye, mercimek, nohut yemekleri, arada ödül olarak bulgur pilavı bu dönemde hepimiz için çok iyi hissettirebilir...

Pancar ve turp epeydir tezgahlarda ancak şimdiki lezzetlemeye başlıyoruz...

Kökünden zeytinyağı, yaprağından salata veya çorba yapabilirsiniz...

HAFTANIN SÖZÜ

Kış sebzesi çabuk pişer.

11
Aralık
2010



KÖFTEYLE TADINI TEST EDİN

İç hazırlarken baharatları bir kez çekilmiş kıymamıza kabaca dağıtın ve 3-4 saat ila 12 saat arası bekletin. Sonra tuzla dövduğünüz sarımsağı da ekleyip yaklaşık 15-20 dakika iyice yoğurun. Yoğurma işleminin ardından, bir bezle üstünü örttüğünüz kıymayı fermente olması için 24 saat buzdolabında bekletin. Karışımınız böylece hazır olacak. Sucuk doldurmaya geçmeden önce, hazırladığınız içten bir köfte yapıp kızartın ve tadına bakın. Böylece baharat oranını daha iyi anlayabilirsiniz ve keyfinize göre ayarlayabilirsiniz. Ben az bir karanfil koyuyorum. Tadını son zamanlarda sevmeye başladım, bilhassa tarçınla birlikte eti pek hoşlatıyor. Zevk meselesi tabii, yemek yapmanın en güzel tarafı da kendiniz için mükemmel yaratabiliyor olmak ya zaten!

YAPILIŞI

● Yöresel baharatçılarda ya da Mısır Çarşısı'nda rahatlıkla bulabileceğiniz kurutulmuş bağırsakları önce kaynar suya daldırın, 3-4 dakika içinde açılacaklar.

● Sonra bir-iki kez daldırıp çıkarak suyun tüm bağırsaklara nüfuz ettiğine emin olun. Yeni bir kaynar suyla bu işlemi bir kez daha tekrarlayın. Sonra musluğu açıp bağırsağın bir ucunu orta tazyikte akan suya tutun ve musluğa hortum takmış gibi bağırsağın içini de bir kez daha sudan geçirin. Son olarak, bağırsakları bir kez daha içine yarım çay bardağı sirke döktüğünüz kaynar suda iki dakika bekletin, dezenfekte olmasını sağlayın. Suyu süzdükten sonra artık doldurulmaya hazır olacaklar.

● Sucuk doldurmak için en güzel, kıyma makinelere takılan özel sucuk doldurma ucu. Ancak ağzı çok derin olmayan bir huni de iş görür. Önce huniyi içinde hiç boşluk kalmayacak şekilde doldurun. Kıyma huninin ucuna kadar gelsin, hatta taşsın.

● Bağırsağı bir çocuğa boyun çorap giydirdi gibi toparlayıp, huninin boynuna geçirin. Hiç hava ve boşluk kalmadığına emin olun. Eğer hava kalıyorsa dışarıda kalan düğümü kesin, açık uçlu bağırsağı ipe bağlayın. Sonra yavaş yavaş fotoğrafta gösterildiği gibi kıymayı itmeye başlayın, sistemli ve sabırlı bir şekilde itip doldurun. Doldurma işleminin bittiğinde tercihen keten bir ipe bağlayın.

● Dikkat etmeniz gereken konu; sucuğun içinde hiç hava kalmaması, aksi takdirde sucuk bozulur. Bunu engellemek için bir iğne ucuyla kabarcık



yerden patlatıp havasını alın. İlk defa sucuk yapıyorsanız uzun kangallar yerine parmak sucuklar yapmak daha risksiz. Son olarak hazırladığımız sucukları kurutmamız gerek. Biz şehir insanlarının evlerinde kalorifer benzeri ısıtma sistemleri bulduğundan, karanlık ve kuytu bir yer ayarlamak güç olabiliyor sucuklar için. Bu nedenle, Defne Koryürek'in tavsiyesini izleyerek sucukları buzdolabının uygun bir yerine asmayı tercih ettik.

● Bu arada, sucuğun üstü zaman içinde küf tutabilir, sirkeli bezle 3-4 günde bir temizleyebilirsiniz. Sucuklar üç hafta gibi bir sürede hazır olacak; şayet uzun süre beklettilirse zamanla içindeki yağ iyice azalır ve sertleşir. Bu süreci biraz yavaşlatmak isterseniz dışını yağlayabilirsiniz.

Kendi sucuğunuzu yapılabiliyor olmanın keyfini en kısa zamanda tatmanız dileğiyle...