

Cevizli Sucuk (Pekmezli)

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme 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 oluştur.
- Dizilen cevizleri bir askıya asarak kuruması için 1-2 saat beklet.

2. Pekmezli Peltenin Hazırlanması:

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

3. Ceviz Dizilerinin Batırılması:

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

4. İkinci ve Üçüncü Katman:

Kiraz'ın Mutfağı

- 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 sucuğu bıçakla dilimleyerek servis et.

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

Kiraz'ın Mutfağı