

Cevizli Sucuk

Toplam 2965 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Zor

~230 kcal

Açılış 10/10

Anadolu köş hazırlıkları ceviz dizileri üzüm pekmezli köftüre bulanır kurudukça keskinleşir.

Malzemeler

- 500 gr Ceviz
- 1 litre Üzüm pekmezi
- 120 gr Un
- 500 ml Su

Yapılı

- Cevizleri sağlam ipe aralıklıdır.
- Pekmez, su ve unu tencerede soğukken çirpın.
- Karışım 25 dakika pişirin, bulamaç kaşık kalıncı kaplasın.
- Ceviz dizilerini sıcak bulamaca batırıp süzdürün, kaplama eşit olsun.
- Sucukların her yerinde 2 gün kurutun ve dilimleyin.
- Kuruyan sucukları hava alan bez torbada saklayın.

PÜF NOKTASI

Köftür kaşık kalıncı şekilde akınca cevizleri kaplayacak kıvam gelmiştir.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip yanında kahveyle, oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş