BAHARATLI SİRKE

1 küçük soğan (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 tatlı kaşığı taze biberiye yaprağı (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze kekik (kıyılmış)
3 tane karabiber (çekilmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 kg (5 su bardağı) sirke

Soğan, sarımsak, kekik, biberiye, karabiber ve tuzu büyük bir kâsede birbirine karıştırınız. Sirkeyi alüminyum bir tencerede, harlı ateşte kaynatınız; kaynar kaynamaz, ocağın altını kısarak sirke yarısını çekinceye kadar son derece yavaş kaynatınız. İçine konacağı kavanozu çatlatmaması için sirkeyi biraz soğuduktan sonra kavanoza aktarınız. Bu kavanoza, hazırlamış olduğunuz karışımı ekleyiniz. Kavanozun üstünü örterek en az 8 saat (tercihan bir gece), soğuk bir yerde (ama, buzdolabında değil) dinlendiriniz. Sonra sirkeyi süzerek ya gene aynı kavanoza, yada huni yardımı ile bir şişeye doldurunuz. Kavanozu yada şişeyi sıkıca kapatarak istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Elinizdeki her çeşit taze yeşilliği verilen miktarlarda kullanarak, baharatlı sirkenizi, evinizde, elinizle hazırlamanız çok kolaydır. Yalnız, yeşilliklerin güzel kokularının kaybolmaması için iyi kalite sirke kullanmak gerekir. Hazırlayacağınız baharatlı sirkeyi, serince karanlık bir yerde aylarca saklayabilir ve sirke kullanılan her türlü salata, sos ve marinadlarda kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59446 • adı:BAHARATLI SİRKE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:43