



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜM SİRKESİ (DAİMİ ÜRETİM)

Büyük tahta fıçıya 65 kilo razaki üzümü koyunuz.

Bire üç oranıyla 185 kilo su koyarak üstünü örtüp bırakınız.

On gün geçince üzümler pişmiş olacağından, elinizle yoğurup tamamen ezdikten sonra örtüp bırakınız.

Bir ay sonra 1,280 kilogram şeker şerbeti koyunuz.

Arada ekşimiş reçel gibi şeyleri ve bozulan şurupları içine dökerek iyice karıştırıp kapalı olarak bırakınız.

On, onbeş gün sonra açıp kullanmak üzere ne kadar gerekiyse alarak tekrar kapayınız. Bu şekilde devam ediniz.

Not: Sirkenin eksilmemesi ve daima keskin bulunması için arada 2,5 kilo üzüm alarak 25 kilo su ile diğer bir kaptaki ezip 10 gün bıraktıktan sonra fıçıya dökerek karıştırıp bırakınız.

---