



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU ÜZÜM SİRKESİ

Elinizde mevcut kuru üzümü kaynadıktan sonra küçük bir fıçıya doldurmalı. Üzerlerine, üç misli kadar su koyup tahammür etmesi için hemen bir ay beklemelidir. İçine, münasip miktar şeker şerbeti de katılırsa, daha mutedil ev sirkesi olur.

Not: Sirke, yaş üzümünden yapılırsa da, en âlâsı, kuru üzümünden yapılanıdır ki, her mevsimde tedariki mümkündür.
