



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALIÇ SİRKESİ (AKSARAY)

1 Kg Aliç
1/2 Su Bardağı Taze Üzüm
1 Kg Üzüm Posası
1 Yemek Kaşığı Nohut
1 Yemek Kaşığı Arpa
1 Çay Kaşığı Kaya Tuzu
İçme Suyu
5 Litrelik Kavanoz

Aliçleri yıkanır ortadan dörde ayrılıp yarısı kavanoza konur.

Üzümler, üzüm posası, nohut, arpa ve üstüne kalan aliçler kavanoza dökülür.

İçme suyu ve tuz ilave edildikten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konur ve ılık bir yerde bırakılır.

5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır.

Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır.

Genellikle bu süreçte sirkenin içinde "sirke anası" adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki aliçlerin suyu avuçta sıkılır, önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve kavanoza doldurulur. Sirke anası ve daha önceden yapılmış sirkeden 1 çay bardağı ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.07.2021