



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## AYVA SİRKESİ

2-3 kilogram ayva  
Arıtılmış temiz içme suyu  
Yarım çay bardağı nohut  
1 çay kaşığı kaya tuzu

Ayvaları iyice yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkarın ve iri iri doğrayın.  
5 litrelik cam bir kavanozun içine 1 avuç nohut atın.  
Tüm doğranış ayvaları koyduğumuzda cam kavanozun yarısını kaplayacaktır.  
Daha sonra kavanozun alacağı kadar su ilave edin.  
Kavanozun ağzına temiz bir tülbentle örtün ve paket lastiğiyle sabitleyin.  
Güneş görmeyen bir yere yerleştirip, sabah akşam karıştırın.  
Metal kaşık kullanmayın.  
Üzerinde sirke anası oluştuğundan sonra sirkenizi süzebilirsiniz. (Sirke anasını kesinlikle atmayın.)  
Süzdükten sonra içine kaya tuzunu ekleyin.  
Serin ve kuru bir yerde ağzı kapalı olarak saklanabilir.  
Yaklaşık 2 ay sonra sirkeniz hazır hale gelecektir.

Not: Sirke yaparken diğer tüm sirkelerde olduğu gibi meyvelerin olgun ancak taze ve sağlam olması gerekir. Çürük, yumuşamış, diriliğini kaybetmiş meyvelerle iyi bir sirke yapamazsınız. Ayvanın içindeki çekirdeklerini çıkarın yoksa kıvamı koyu olur. Suyunu eklediğinizde 1 parmak yer bırakın. Hava alıp fermente olması için gereklidir. Daha önceden yapmış olduğunuz ayva sirkesinden de maya olarak kullanın. Yarım çay bardağı kadar ilave edin.

