



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ELMA SİRKESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 kg sert sert ve sulu köy elması (Bu elmalar yumurta şeklinde, ekşimsi bir tatta ve bol sulu olur. Anadolu köylerinde yetişir. Bulamazsanız Amasya elması da kullanabilirsiniz.)

1-2 yemek kaşığı doğal bal

1-2 su bardağı su

Elmaları iyice yıkayıp kurulayın. Katı meyve sıkacağı ile sıkarak suyunu çıkarın. Elma suyunu cam bir kavanoza alıp içine bal ilave edin ve iyice karıştırın. Ağız hava alacak şekilde bir tülbentle bağlayarak, güneş varsa cam kenarına yoksa ılık ve loş bir ortama koyun. 4-6 hafta kadar zaman geçince, üzerinde denizanası şeklinde bir maya ve kapak kısmında da sirke bakterileri dediğimiz minik kurtçuklar oluşacak. Bu sirke fermantasyonunun başladığının işaretidir. 8-10 hafta sonra süzün. Kurarken su katmadığınız için asit derecesi yüksek, sert bir sirke olacaktır. Bunu yumuşatmak isteyenler içerisine 1-2 su bardağı su ilave ederek 2-3 hafta daha bekletebilirler. Süzdükten sonra, bir şişeye alıp ağzını sıkıca kapatarak serin bir yerde muhafaza edin. Sirke durdukça değeri artar ve canlılığı devam eder, bu sebeple dibinde tortular ve içinde mayalar oluşabilir.

Katı meyve sıkacağı bulamazsanız, elmaları iri iri küp şeklinde doğrayıp, kavanozun içine yerleştirdikten sonra üzerini örtecek kadar su ve 1-2 yemek kaşığı bal ilave ederek, yukarıdaki aşamalarla elma sirkesin yapabilirsiniz.

Elma haricinde üzüm, böğürtlen, yabanmersini ve alıç gibi orman meyveleri ile de sirke yapabilirsiniz.

