



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SİRKEŞİ (AKSARAY)

2 Kg Elma
1 Yemek Kaşığı Nohut
1 Yemek Kaşığı Arpa
½ Çay Bardağı Kuru Üzüm
2 Adet Kuru İncir
1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
İçme Suyu
5 Litrelik Kavanoz

Elmalar yıkanır, doğranır ve çekirdekleriyle birlikte kavanoza konur.

Kuru üzümler, nohutlar, arpalar, doğranmış incir, tuz ve ağzına kadar içme suyu kavanoza ilave edilir, ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konarak 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 meyveler önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve sirke kavanoza doldurulur. Sirke anası ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir.

Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.

