



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKESİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sirke yapımında en uygun elma türü şeker oranı yüksek olan kış elmalarıdır.

Farklı elma çeşitlerin bir araya getirilerek kullanılması da sirkeye ayrı bir lezzet katar. Ancak ham ve ekşi olan elmalar sirke yapımında tercih edilmemelidir. Dikkat edilecek en önemli konuya hijyenik ortamdır.

Sirke yapımında kullanılacak kaplar cam veya ahşap olmalıdır, metal kap tavsiye edilmez. Saklanması ise cam şişe ve kavanozlar tercih edilmelidir.

Öncelikle kullanılacak malzeme ve kavanozlar sıcak suyla iyice yıkanır.

Elmalar yıkandıktan sonra küçük parçalara ayrılarak rendelenip sıkılır ya da katı meyve sıkacağından geçirilerek suları çıkarılır. Geniş ağızlı ve derin bir kavanoz içerisine meyve suyu, üstte boşluk kalacak şekilde doldurulur.

Temiz bir tülbentle kavanozun ağzı kapatılır. Günde bir kez karıştırarak havalanmayı sağlamak sirkeleşmeyi hızlandırır. Sirkeleşme için ılık bir ortam tercih edilir ve kavanoz güneş ışığından uzak, loş bir yerde saklanır.

Yapım sırasında sirkeleşmeyi hızlandırmak için daha önce yapılan doğal elma sirkesi katılabilir.

Sirke, seçilen elma türü ve koşullara göre 3-6 hafta içinde oluşur. Sirke kokusu alınmaya başlandığından itibaren, her gün tadarak istenilen tat ve asit derecesi elde edilene kadar işleme devam edilir. Birkaç kat tülbentten geçirilerek iyice süzülür. Böylece meyve kalıntılarından arındırılır.

Hava almayacak şekilde şişelere ya da kavanozlara doldurduktan sonra serin, loş, güneş ışığı almayan bir yerde saklanır.

Not: Ev koşullarında yapılan doğal sirke, ne kadar süzülürse süzölsün, üzerinde "ana" ismi verilen yumuşak kaygan bir tabaka oluşur. Bu tabaka sirke kullanılacağı zaman atılır. Doğal sirkeler rafine olanlara göre daha bulaştırıcıdır. Fakat pastörize veya damıtılarak üretilen rafine elma sirkeleri, yüksek sıcaklıklardan dolayı, ona faydalı özellikler kazandıran enzim ve mineral maddeler açısından fakirleşir, bir kısmını ise tamamen yitirir.



