



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKESİ

3 kg. elma
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Kaynamış soğutulmuş su
1 çimdik tuz
1 fincan tozşeker

Elmalar yıkandıktan sonra, kullanılacak malzeme ve kapları da sıcak su ile iyice yıkanmalıdır. Elmaları küçük parçalara ayırdıktan sonra presleyin, veya katı meyve sıkacağından geçirin, sularını çıkartın (veya yalnız parçacıklar halinde) bir kap'a yerleştirin.

3 kg elma için, 3 lt. kaynamış ve soğumuş su kullanın. İsterseniz malzemeleri daha az kullanıp, suyunu arttırabilirsiniz, ama elma ve su eşit olursa, daha iyi netice alırsınız. Maya olsun diye, bir fincan tozşeker ve 1 çimdik kaya tuzu ekleyin.

Bakterilerin verimli çalışmasını sağlayacak sıcaklık ve oksijen (havalanma) önemlidir. Havayla teması arttırmak için, mümkün olduğunca geniş ağızlı ve sıg bir kavanoz seçin. Meyve suyunu, üstte boşluk kalacak şekilde kavanoza doldurun, meyve sineğinin geçemeyeceği ve havalanmanın sağlanabileceği temiz bir bez/tülbentle kavanozun ağzını kapatın. Zaman zaman bir kez karıştırarak, havalanmayı sağlamak, sirkeleşmeyi hızlandırır. Sirkeleşme için ılık (15-25 C) bir ortam tercih edin. Sirke küpünü güneş ışığından uzak, loş bir yerde saklayın. Meyve suundaki şeker, fermentasyona uğrayarak, önce alkole, sonra asetik bakterilerinin yaptığı fermentasyonla, asetik asite, yani sirkeye dönüşür. Yapım sırasında sirkeleşmeyi hızlandırmak için, daha önce yapılan doğal elma sirkesi eklenebilir.

Sirke, seçilen elma türü ve koşullara göre üç ile altı hafta içinde oluşur. Sirke kokusu alınmaya başlandığından itibaren, her gün tadarak, istenilen tat ve asit derecesi (yüzde 4-8 asit oranı) elde edilene kadar işleme devam edilir. Elde edilen sirke fermentasyonun devamını engellemek için birkaç kat tülbent'ten, kahve filtresi vb. filtrelerden veya süzme yoğurt kesesinden geçirilerek, iyice süzülür. Böylece meyve kalıntılarından arındırılır. Hava almasına olanak vermeyen ince uzun şişelere, tam dolacak şekilde aktarıldıktan sonra serin, loş, güneş ışığı almayan bir yerde saklanır.

Ne kadar süzülürse süzülün, ev koşullarında fermentasyon tam olarak durdurulamaz. Şişede şifai özelliklerinin göstergesi olan yumuşak kaygan yapısıyla deniz anasını andıran düz bir tabaka oluşur. Bu tabaka bakterilerin atıklarından oluşur ve sirke kullanılacağı zaman atılır.

Doğal sirkeler, rafine olanlara göre daha bulanıktır. Fakat pastörize, veya damıtılarak üretilen (rafine) elma sirkeleri, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığından, şifai özellikler kazandıran enzimler, mineraller, vitaminler, pektin, malik ve tartarik asitler açısından fakirleşir, bir kısmı tamamen yok olur.

Not: Yalnız dış kabuk ve çekirdek kısımlarından elma sirkesi yapılabilir. Yani para verip aldığınız meyveyi tüketip, kalan kısımlarını sirke için kullanabilirsiniz. Ancak elinizde bol miktarda elma var ise, elmaları ufak ufak doğrayarak da kullanabilirsiniz. Sirke yapımı için en uygun elma türü, şeker oranı yüksek kış elmalarıdır. Değişik çeşitlerin bir araya getirilerek kullanılması da, sirkeye ayrı bir lezzet katar. Sirke yapımında kaçınılması gereken elma türleri ise, ham ve ekşi olanlardır. Kullanılacak kaplar, cam veya ahşap olmalıdır. Örneğin pazardan aldığınız ucuz plastik kaplar da iş görebilir, ancak sağlık açısından cam veya ahşap malzeme daha iyidir.

