



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKESİ

8-9 adet doğal elma
2 litre temiz su
2 yemek kaşığı bal
1 tatlı kaşığı tuz (kaya tuzu olursa daha iyi olur)
2 litrelik kavanoz veya bir kap

Elmaların sap ve çekirdeklerini ayıklayın ve güzelce doğrayarak temiz bir kap içerisine bırakınız. Üzerini hafif olarak geçecek kadar su ekleyin, diğer malzemeleri kavanozun içine koyun. Kap üzerine bir tülbent örtün. İlk günlerde her gün ve ileriki haftalarda ise haftada bir defa karıştırınız. İlk haftanın bitmesinin ardından kavanozun ardında küçük sirke sinekleri görmeye başlayacaksınız. Bu normal bir durumdur. Sirkenin oluşması için en az 2 ay beklemeniz gerekecektir. Sirke hazır hale geldiğinde içerisinde bir tabaka mantar küfü oluşabilir. Bu da yine normal bir durumdur.

