



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKESİ

4 kg elma
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı sirke mayası
1 tatlı kaşığı tuz ve su

Elmalar iyice yıkanır sap ve çekirdekleri çıkarılmadan dört parçaya bölünür.

5 litre kapasiteli bir cam kavanoza elmalar yerleştirilir.

1 yemek kaşığı sirke mayası (2 çay bardağı sirke de olabilir) konulur ve bir su bardağı şeker ve tuz ilave edilerek; kavanozun yarısına kadar su doldurularak üzerine bir tülbent bağlanır ve kapak üzerine konur sıkıştırılmaz.

Bu durumda 3 ay bekletilir ve süre bitiminde elma sirkesi süzülerek kalan posa atılır.

Tekrar aynı kavanoza doldurularak kapağı tülbentin üzerine sıkıca kapatılır ve bir daha 3 ay bekletilir.

Süre sonunda elma sirkesi hazırdır.

