



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKESİ

2 kilo büyük boy kırmızı elma (organik elma)

4,5 litre içme suyu

6 yemek kaşığı bal

Elmalarınızı güzelce yıkayın. Yıkadığınız elmaların küçük küçük doğrayın. Çekirdekli kısımlarını çıkartın.

Önceden temizlenmiş ve içi kuru büyük boy cam bir kavanoza elma dilimlerini yerleştirin.

Elma dilimlerinin üzerine içme suyunu ekleyin. Üst kısmında bir parça boşluk kalmasına dikkat edin. Her kavanoza 2 yemek kaşığı kadar kıvamlı bir bal katıp tahta kaşık yardımıyla karıştırın.

Kavanozun üzerini hava alan pamuklu bir tülbentle kapatıp ipe ya da lastikle sıkarak sabitleyin.

Güneş görmeyen ve karanlık bir ortamda yaklaşık 1,5 ay kadar bekletin. İlk zamanlarda gün aşırı, daha sonraki günlerde haftada bir kez tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Elmalar dibe çökene kadar karıştırma işlemine bu aralıklarla devam edin.

Zaman içinde kavanozun üst kısmına çıkan elma dilimlerinin çürümeye başladığını, çevrede sirke sineklerinin oluşmaya başladığını ve sirke koktuğunu göreceksiniz.

Tüm bu belirtiler oluşup sirke fermente olmaya başladığında sirkeyi süzüp elma posalarını atın.

Süzdüğünüz sirkeyi yeniden cam kavanoza alıp kalan bal ve tuzu ekledikten sonra karıştırın. Kapağı kapalı şekilde, serin bir yerde saklayın.

Sirke kavanozu üzerinde sirke anası denilen beyaz şeffaf bir yuvarlak oluşmaya başlayıp keskin bir koku geldiği zaman sirkeniz kullanıma hazır demektir. Sirke anasını içerisinde metal değdirmeden çıkarıp sirkenizi süzdürüp kullanabilirsiniz.

Not: Elma sirkesi yapılışı sırasında elmaların kabuklarını soymadan kullanmayı tercih edin. Mümkün olduğunca doğal ve ilaçsız yetiştirilmiş elmalar kullanmaya özen gösterin. Darbesiz ve sulu elmalar kullandığınız zaman elma sirkesi mayalanmasının zamanından önce oluşmanın engellemiş olursunuz. Kavanoza koyduğunuz elma dilimleri, kavanozun yarısını doldurmalı. Mayalanma sürecinde 15-25 derece arasında ılık bir ortam seçilmesi halinde bozulmadan uzun süre bekletilen elma sirkesi, bir o kadar keskin ve etkili olur. Hazır durumda olan ev yapımı elma sirkesi üzerinde oluşan sirke anasını alıp bir sonraki sirke yapımında maya olarak kullanabilirsiniz. Sirke güneş ışığından uzak bir yerde saklanmalıdır. Sirke oluşumunu engellediği için elma sirkesi yapılışında klorlu su yerine doğal su kullanılmalıdır. Hazır olan sirkeyi, tülbentten geçirdikten sonra kullanabilirsiniz, renginin çok fazla berrak olmaması sizi yanıltmasın.



