



ELMA SİRKESİ

Canan Karatay

Organik 2 kilo elma
2 kaşık çiçek balı
Kavanoz (Kullanılacak ürünlerin cam olmasına özen gösterin)

Elmaları güzelce yıkadıktan sonra içindeki çekirdekleri çıkararak 4 veya 5 parçaya bölün. Kabuklarını soymadan kavanozun içine doldurup kapak seviyesine kadar su ile doldurun, içerisine bir 2 kaşık bal ilave edin ve karıştırın. Bal olarak çiçek balı tercih edin kestane veya kekik balları kuvvetli bileşenlere sahip oldukları için sirke içindeki iyi bakterileri yok edecektir. Hazırladığınız bu karışımı bir tülbent ile kapatın, oda sıcaklığı 20 derecenin altına düşmeyecek şekilde 2 ay boyunca bekletin. Kavanozun bulunduğu ortamda oda parfümü, çamaşır deterjanı gibi kimyasallar kullanılmaması gerekiyor. 2 ay sonunda ise sirke kendi anasını oluşturacaktır, oluşan bu sirke anası cam bir kase içerisine alınarak suyu süzülür ardından hazırlanan sirke suyu ve ana aynı kavanoza koyularak 3 ay daha aynı ortamda bekletilecek.

