



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKEİ

Elma kabuklarını su ve şekerle karıştırıp elde ettiğiniz sıvıyı temiz bir pamuklu bezle süzün. Tüm sıvıyı çıkarmak için iyice sıkmayı unutmayın.

Sıvıyı cam kavanoza dökün, ancak kavanozun kapağını kapatmayın. Yüzeye temiz bir pamuklu bez koyun ve bir lastik bantla kabın kenarına sabitleyin. Bu sayede hava, sıvıyla rahatça temas edebilir ve onu sirkeye dönüştürebilir.

Son olarak kavanozu en az üç hafta boyunca karanlık, oda sıcaklığında bir yerde saklayın; karışımı her gün çalkalayın ve bitince bir şişeye veya spreli şişesine aktarın. Karışımınızın elma sirkesine dönüşmesi zaman alacaktır.