



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SİRKESİ

Erkan Acuro
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

5 adet elmanın kabukları
Su

Sirke yapımı için şeker oranı yüksek kış elmalarını tercih edin. Elma kabuklarını ağız geniş cam bir kavanozun içine koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kavanozun ağzını temiz ve ince bir bez ile örtün. Bez tülbent ya da tül olabilir. Bezi sabitlemek için bir adet paket lastiği kullanın. Havadar ama güneş görmeyen bir yerde bir ay saklayın. Kavanozun üzerinde birkaç gün sonra küçük küçük sinekler oluşur. Bunlar mikrodermo aceti denilen, sirkeyi oluşturan sineklerdir. Bir ay sonra tülbentten geçirip kullanın.

Not: Bu yöntem üzüm ve armut sirkesinde de uygulanır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.07.2023