



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI ELMA SİRKEİ

1 adet cam kavanoz
3-4 adet elma
6 adet nohut
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sirke
Yeteri kadar içme suyu

Elmaları iyice yıkadıktan sonra kabukları ve çekirdekleriyle birlikte dörde ya da altıya bölüp kavanoza yerleştirin. Üzerine tuz, şeker, sirke ve nohutları ekleyin. Kavanozu ağzına kadar oda sıcaklığındaki içme suyu ile doldurun ve hava almayacak şekilde kapağını kapatın. Arada sırada sallayarak 2-3 ay arası karanlık ve serin bir yerde bekletin. Açtıktan sonra ince bir süzgeçle süzün. Meyve tortularının kalmaması için saklayacağınız şişeye ya da kavanoza koyarken çok ince bir tülbentten geçirin. Hazırladığınız sirkeyi serin bir ortamda saklayın.

