



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI SİRKESESİ

1 kg olgun kayısı
4 litre soğuk su
5 litrelik cam kavanoz
1 yemek kaşığı kaya tuzu
1 su bardağı dövülmüş kabak çekirdeği

Kayısları elinizle ezerek 5 litrelik bir kavanozun içerisine atın.
Kayısların üstüne 4 litre soğuk su ilave edin.
1 su bardağı kabak çekirdeğini de ekleyin.
Daha sonra 1 çay bardağı maya sirke ekleyin.
Tahta kaşıkla karıştırın.
1 yemek kaşığı kaya tuzu katın ve tekrar karıştırın.

Not: Taze kayıslar olgun olmalı. Eğer kışın bu sirkeyi yaparsanız gün kurusu kayısı ile yapabilirsiniz. Çünkü gün kurusu kayısı güneşte kurutuluyor.

