KURU ÜZÜMDEN SİRKE YAPIMI

Kuru üzüm, kendi ağırlığının dört misli suyla kaynatılır. Sonra bu şekersiz hoşaf fıçıya konur ve bir - iki gün 25 - 30 derece sıcak olan bir yerde tutulur. Şekersiz hoşafta bir kaynama başlayınca (iki günde bu kaynama başlamamışla bir - iki gün daha beklenebilir) fıçıya yeteri kadar ılık su katılır.
Vakit vakit karıştırarak fıçıdakiler 25 - 30 gün bir kenarda tutulur. Bu süre sonunda sirke olmuştur. Süzülerek şişelere alınır.
Kalan posaya elde edilen sirkeden bir şişe kadarıyle gerekli miktarda ılık su katılır ve gene fıçı sıcakça bir yerde 25 - 30 gün tutulur.

© lezzetler.com tarif no:134835 • adı:Kuru Üzümden Sirke Yapımı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59