KURU ÜZÜM SİRKESİ

Elinizde mevcut kuru üzümleri kaynadıktan sonra küçük bir fıçıya doldurmalı. Üzerlerine, üç misli kadar su koyup tahammür etmesi için hemen bir ay beklemelidir. İçine, münasip mikdar şeker şerbeti de katılırsa, daha mutedil ev sirkesi olur.

Not: Sirke, yaş üzümden yapılırsa da, en âlâsı, kuru üzümden yapılanıdır ki, her mevsimde tedariki mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:57354 • adı:Kuru Üzüm Sirkesi • gönderen:müdür • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:25