



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ SİRKE

2+1/2 su bardağı sirke
1-2 çorba kaşığı taze nane yaprağı
4 tane - karabiber
1 dal nane

Sirke, taze nane yaprakları vs tane biberleri bir şişeye koyup,şişenin ağzını mantarla kapatınız. Şişeyi serin ve rutubetsiz bir yerde 2 hafta, arasıra sallayarak saklayınız.

Şişedeki karışımı bir süzgeçten temiz, ılık ve kuru bir başka şişeye süzünüz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)

Şişeye nane dalını koyup ağzını kapatmız. Sirkeniz kullanılmaya hazırdır.