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.

© lezzetler.com tarif no:71327 • adı:Naneli Sirke • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:54