# NAR SİRKESİ

3 adet orta boy nar
1 lt. su
1 çay bardağı ev yapımı sirke
1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Narları bıçakla dörde bölün, büyükce bir kabın üzerinde tanelerini kaba düşecek şekilde ayırın. 2 adet 500 gramlık cam kavanoza nar tanelerini paylaştırın, veya 1 litrelik cam kavanoz kullanın. Nar tanelerini bir tahta kaşıkla kavanozun içinde, veya daha önce bir kabın içinde ezin. Kavanozun içine tuz ve sirkeyi (mümkünse ev yapımı üzüm veya elma sirkesi) ekleyin, üzerlerini su ile doldurun ve karıştırın.
Kavanozun üzerini toz, sinek vs. girmemesi ve hava alabilmesi için bir tülbent bez ile kapatın. Üzerine ince bir lastik gerebilir, ya da ip ile bağlayabilirsiniz. Kavanozları oda sıcaklığında karanlık bir dolabın içine koyun. Aklınıza geldikçe kavanozları elinize alıp çalkalayın. 2-3 hafta sonra sirkenin üzerinde sirke anası oluşur. Yaklaşık 4-5 hafta sonra sirke kokusu alırsınız.
Geniş bir kabın üzerine büyükçe bir tel-süzgeç yerleştirin üzerine tülbent koyarak nar sirkenizi süzün. Kullanacağınız cam şişelere yerleştirin, buzdolabına kaldırın. Sirke ne kadar fazla beklerse, o kadar fazla sirke tadı oluşur.

Not: Bu tarifi, içine elma veya üzüm sirkesi katmadan da gerçekleştirebilirsiniz, ancak sirkenizin fermentasyonu daha uzun sürer. Tuz, bir süre sonra şarabımsı tat almaması için atılır. Eğer 4-6 hafta sonra sirkenin tümünü kullanacaksanız, tuz atmanıza gerek kalmaz. Sirke yapımında, camdan kaplar - şişeler kullanmanızı tavsiye ederiz, plastik kaplar zararlıdır.

© lezzetler.com tarif no:136541 • adı:Nar Sirkesi • gönderen:sultan sadık • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:08