



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİRKE

Sirke, mayalı bir madde olarak bilinir. Sirkenin mayalanması için de sirke anasına ihtiyaç duyulur. Sirkeyi ilk kez kurduğunuzda içerisinde jelimsi bir tabaka oluşmaktadır. Bu tabaka, sirke anasıdır. Ve saklanarak diğer sirkelerin yapımında kullanılabilir. Sirke anasını oluşturan malzemeler ise şeker oranı yüksek meyveler, içme suyu, bulgur ve nohut gibi bakliyatlardır. Sirke anasının rengi, kullandığınız malzemeye göre değişiklik gösterir. Sirkenin tarihçesi şüphesiz çok eskidir. Sirkenin tarihin ilk çağlarına kadar uzandığı görülür.

Bulunan eski eserlerden Sümerlerin, Asurluların, Etililerin, İranlıların, eski Mısırlıların ve nihayet eski Yunanlıların sirke yaptıkları anlaşılmaktadır. Doğada yalnızca sirkede rastlanan sirke solucanı MÖ 3000 yıllarına ait eski Mısır küpündeki tortuda bulunmuştur.

Aynı zamanda sirke o dönemlerde ilaç olarak da kullanılmıştır. Günümüzde ise sirke, yalnızca yemeklerde, salatalarda değil turşu yapımında da kullanılır. Ayrıca mayonez, salça, salamura, hardal ve diğer benzeri gıda maddelerinin hazırlanmasında ve konserve edilmesinde, az miktarda da antiseptik olarak kullanılmaktadır.

