



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKE

Mutfakta sık kullanılan malzemelerden biri olan sirke, kimyasal olarak asetik asit bakterilerinin sıvı içinde etkimelerinden oluşur. Genel olarak sirkeler üzümden yapılırlar. Elma, limon sirkesi de yapılabilir. Bazı sirkeler pek kaliteli olmadığından, kullanmadan önce süzerek tortularını almak ve keskinleştirmek için kaynatarak çektirmek genellikle iyi sonuç verir. Ancak sirkenin bir asit olduğunu gözönüne alarak, kaynatma işlemini bakır ya da benzeri kaplarda yapmamak gerekir. Bakır kaplarda kaynatılan sirkeler kalay ve asitin kimyasal etkileşimi sonucunda zehirlenmelere yol açabilirler.
