



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHUNLU SİRKE

2+1/2 su bardağı sirke
60 gr taze tarhun (sapları ve yaprakları dövülmüş)
4 tane - karabiber (iri dövülmüş)

Sirke, taze tarhun ve iri dövülmüş biberleri bir çömlekte tahta kaşıkla karıştırınız. Çömleğin kapağını sıkıca örterek yada çömlekteki karışımı bir şişeye süzüp ağzını mantarla kapatarak, serin ve rutubetsiz bir yerde 2 hafta, arasıra sallayarak saklayınız. Karışımı bir süzgeçten temiz, ılık ve kuru bir şişeye bir süzünüz. Şişenin ağzını kapatıp, süzgeçte kalan posayı atınız. (Dilerseniz şişenin içine bir dal tarhun da koyabilirsiniz). Sirkeniz kullanılmaya hazırdır.
