



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM SİRKESİ

Refika Birgöl

2 kg. Üzüm

Üzerini kapatacak kadar İçme Suyu

1 çay bardağından az Organik Sirke Ve / Veya Sirke Anası

2 kg. kadar üzümü, sirkeyi kuracağınız ağız geniş cam bir kaba tepeleme bir şekilde yerleştirin. Saplarını iserseniz üzerinde bırakabilirsiniz. Beyaz üzüm ya da siyah üzüm kullanabilirsiniz, tamamen sizin zevkinize kalmış. Üzümleri kaba biraz bastırarak yerleştirdikten sonra üzerini kapatacak kadar içme suyu koyun. Sonra üzerine 1 çay bardağından az organik sirke ilave edin. Bu daha çabuk fermente olmasını sağlayacaktır. Daha önce evde sirke denemiş olanlar bilirler, sirkenin üzerinde fermente olduktan sonra jölemsi bir tabaka oluşur işte bu sirke anasını da sirke yapmak için ayırıp kullanabilirsiniz. Daha sonra kabın ağzını tülbentle kapatıp ılık ancak güneş almayan bir yerde, her gün biraz çalkalayarak 15 gün bekletin. Tülbent, meyve dışarda kalınca oluşan sirke sineklerini önlem. Yaklaşık iki hafta boyunca her gün sirkenizin kokusuna ve tadına bakın. Asit oranı ve tadı üzümün cinsine, durumuna ve ortamın sıcaklığına göre değişir dolayısıyla hazır olduğunu anlamak için damak tadınıza başvuracaksınız. Hazır olduğuna karar verdiğinizde sirkeyi ince tülbentlerden geçirip, süzüp şişeleyin.

