



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SİRKESİ

1 kg. üzüm
3 lt. su
1 dilim kadar ekmek içi
Çok az bulgur
1 avuç kadar nohut

Üzüm sirkesi yapılırken, üzümlerin çürük kısımlarını ve saplarını da kullanabilirsiniz. Üzümün çekirdekli olması, siyah, ya da beyaz olması farketmez. Üzümlerin yenmeyen kısımlarını, yani çürüklerini ve saplarını 5 litrelik bir cam kab, yada büyükçe bir kavanoza koyun. Plastik kaplar da iş görür, ancak sağlık açısından cam veya ahşap malzeme tavsiye ederiz. Plastik kaplar sağlık açısından kullanılmamalıdır.

1 kısım çürük üzüm ve sapı için, 3 kısım su ilave edin, yani üzümlerin 3 katı kadar su ilave edin. Kavanozun ağzını tülbentle kapatın ki, hem hava alsın, hem de içerisine sinek veya benzeri haşareler girmesin. Ara sıra karıştırın. Bir zaman sonra sirkenin üzerinde beyaz bir tabaka oluşur, bu tabaka küf değildir, sirkeyi oluşturan bakterilerin artıklarıdır. Yani sirke anası denen oluşumdur, bu doğaldır.

Sirkeyi 10-15 gün kadar bekletin, üzümler ve sapları iyice yumuşasın. 10-15 gün sonra, sirkenizi ince bir süzgeçten geçirerek süzün. Üzüm cürufalarını iyice sıkın ve üzüm suyu kazanın. Geriye kalan kuru atığı çöpe atın, ya da toprağa karıştırın.

Kalan sulu kısma ufak bir ekmek içi, birkaç nohut ve 1 tatlı kaşığı kadar tuz (turşu için kullanılan tuz, kaya tuzu) ekleyin. Tuz şaraplaşmayı engeller. Kavanozun kapağını kapatıp, 40 gün dinlendirin.

Sirkeyi ne kadar uzun süre bekletirseniz, o kadar iyi olur (doğal asiti artar). Ayrıca zevkinize göre tarhun, melisa veya kekik de ekleyebilirsiniz.



