



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SİRKESİ

<https://www.milliyet.com.tr>

1,5 kilo dilediğiniz cinsten üzüm
2,5 litre su
1/2 çay bardağı nohut
2 yemek kaşığı hakiki bal
1 yemek kaşığı tuz

Üzümleri saplarından ayırın ve bir cam kavanoza aktarın.
Üzerine su ilave edin ve 20 gün boyunca ağzı sıkıca kapalı bir şekilde bekletin.
20. günün sonunda üzerinde oluşan sirke anasını alın.
Tuz, bal ve nohut ekleyerek 30 gün kadar bekletin
Ardından süzdürüp tüketebilirsiniz

Not: Sirke yapımında mayalanma süreci için sirke anasına ihtiyaç vardır. Sirke anası ise sirkenizi ilk kurduğunuzda içinde oluşan jelimsi tabakadır. Bu tabakayı saklayarak gelecek sirkelerinizde kullanın. Sirke anasının oluşmasını sağlayan malzemeler ise; doğal meyveler ve doğal içme suyu, nohut, bulgur gibi bakliyatlar. Sirke anasının rengi yaptığınız sirke türüne göre değişebilir. Sirkenizi hangi meyve ile kuracaksanız o meyvenin doğal olmasına dikkat edin. Meyvelerin en tatlı olanını kullanın, çürük kısımlarını eklemeyin. Çürük meyveler sirkenizin fermente olması engeller. Sirke ananız yoksa, doğal bal ve doğal pekmez kullanabilirsiniz. Meyvelerin kabuklarını asla soymayın. Meyveleri minik doğramak hızlı sonuç almanıza yardımcı olur. İçme suyu kullanın. İlk kez sirke kuruyorsanız, sirke anası için nohut, bulgur ve organik balı mutlaka kullanın. Cam kavanoz kullanın. Metal ve tahta yerine plastik kaşık kullanın. Kavanozların ağzını bir tülbent ya da streç ile kapatın. Sıkıca kapattığınız kavanozları 20 güne kadar serin, kuru ve ışık almayan bir yerde bekletin. 2 günde bir kapağını açıp karıştırın. Tekrar bir 20 gün daha belettikten sonra oluşan sirke anasını alın. Ardından sirkenizi tülbentten geçirin ve cam şişelere bolştin. Bu aşamada bal ile tatlandırabilirsiniz.

