



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SİRKESİ

1,5 kilogram üzüm (Beyaz ya da siyah)
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı bulgur
2 Yemek kaşığı organik bal
1 yemek kaşığı kaya tuzu
1 litre içme suyu

Kavanozu iyice yıkayıp kurulayın.

Üzümleri yıkayıp temizleyin ve kavanoza yerleştirin.

Üzerine bal, bulgur ve nohudu da ilave edin.

Son olarak temiz kireçsiz suyu ilave edip hepsini metal olmayan bir kaşıkla karıştırın.

Kavanozun üzerine temiz bir çorap geçirin ya da bir tülbent bağlayıp paket lastiğiyle sıkıştırın.

Ilık ve karanlık bir ortama yerleştirdiğiniz kavanozunuzu 2 günde bir çıkarıp metal olmayan bir kaşıkla karıştırın.

Üzümler 20 gün civarı bir sürede dibe çökecektir.

Bu aşamadan sonra sirkenize 20 gün hiç dokunmayın.

Mayalanan sirkenin üzerinde oluşan sirke anasını tahta kaşıkla alıp ayrı bir kavanoza aktarın. Daha sonra sirke yaparken doğrudan bu anayı kullanabilirsiniz.

40 günün sonunda sirkenizi tülbentten süzün.

İçine kaya tuzu ve bal ilave edip yeniden kavanoza alın.

Üzerine tülbendi yeniden geçirip 20 gün daha dinlendirin.

Sirkeniz hazır!

