

طرز تهیه سرکه سیب خانگی فقط با چند ترکیب ساده

21 مهر 1401

سرکه سیب یکی از چاشنی‌های پر طرفدار و پر کاربرد است که می‌توانید این سرکه را در خانه تهیه و استفاده کنید. در این مطلب با طرز تهیه سرکه سیب در خانه آشنا می‌شوید.

طرز تهیه سرکه سیب خانگی از آن مواردی است که بسیاری تصور می‌کنند خیلی سخت است. اما در واقعیت اینگونه نیست و شما می‌توانید به راحتی سرکه سیب را خودتان و در خانه تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه سرکه سیب خانگی

سیب: یک کیلو

شکر: ۳ قاشق غذاخوری

آب جوشیده سرد شده: به مقدار کافی

مرحله اول

برای درست کردن سرکه سیب در ابتدا سیب‌ها را تمیز می‌شوئیم و خشک می‌کنیم؛ سپس از وسط نصف می‌کنیم و هسته و وسط سیب را برش می‌زنیم و روی تخته آشپزخانه قطعه قطعه می‌کنیم.



مرحله دوم

یک شیشه را از قبل تمیز بشوئید و خشک کنید، سپس سه قاشق شکر داخل آن بریزید و سیب‌های خرد شده را داخل شیشه ریخته و از آب جوشیده سرد شده روی آن‌ها می‌ریزیم.

مرحله سوم

آب به اندازه‌ای باشد که روی سیب‌ها را بگیرد، ولی شیشه کامل پر نشود. در شیشه را نمی‌بندیم و فقط با یک پارچه روی در را می‌پوشانیم و برای یک هفته در جای تاریک و گرم می‌گذاریم.

مرحله چهارم

بعد از یک هفته پوشش روی در را بر می‌داریم و از یک در کوچک‌تر استفاده می‌کنیم و روی سیب‌ها فشار می‌دهیم تا سیب‌ها بالا نیایند؛ این کار باعث می‌شود کپک نزنند.

مرحله پنجم

پوشش پارچه‌ای را روی شیشه بگذارید و برای ۲۰ روز در مکانی تاریک و گرم بگذارید، سپس سرکه را صاف کنید، اگر سفیدک زده بود کپک نیست؛ ولی اگر به رنگ طوسی بود کپک است.

مرحله ششم

بعد از صاف کردن در شیشه ریخته و در جای تاریک و خنک برای ۳ هفته تا ۶ ماه نگهداری کنید.