



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBERLİ YEŞİL ZEYTİN EKŞİLEMESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik
2 yemek kaşığı cevizli biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 bardak yeşil zeytin
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
Tuz

YAPILIŞI

Yeşil zeytinler güzelce yıkanıp süzülür ve çekirdekleri çıkarılır. (Fazla tuzluysa bir gece önceden suya konur.) Cevizli biberle zeytinler iyice özdeşleştirilir. İçine nar ekşisiyle zeytinyağı konup karıştırılır. Maydanozla süslenir. (Küçük doğranmış taze soğan da ilave edilebilir.)

Not: 10 yy Irak'ta yaşayan ve "Kitab-ı Tabh" adlı yemek kitabını yazan ibni Seyyar El Varak'tan "zeytin, nar ekşisi, dövülmüş cevizden" yapılmış güzel bir yiyecekten bahseder. Bu yemek günümüz Antakya mutfağında cevizli zeytin biberiemesinden başkası değildir. Bu yemeğin ilk çıkışında biberin olmaması doğaldır. Çünkü 10.yüzyılda biber Anadolu'ya henüz gelmemiştir. Bunun yanında günümüzde bibersiz, kekikle yapılan türü tüketilmektedir.