



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI YEŞİL ZEYTİN

İstediğiniz kadar yeşil zeytin

Tuz

Limon tuzu

Az yağ

Limon

Zeytinler iki üç yerinden çizilir yada taşla kırılır (kıırma işlemini dışarıda yapınız, ortalık batmasın) bir kapalı kaba koyun (5 LT su damacanasi ideal) zeytinleri doldurun üstüne cikana kadar su doldurun, ertesi gün dökün taze doldurun en az on bes gün, taaki zeytinler aciligini kaybedip tatlanana kadar, isleme devam edin. Sararip tatlandığında yeterince tuzla su yapıp icine limon tozu, limon suyu, dilimleri, az miktarda yağ koayarak, zeytinlerin üstüne cikana kadar doldurun. Bir iki gün sonra yemeğe başlayabilirsiniz. Arada bir sallayın ki malzemeler içine islesin.