



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL ZEYTİN YAPIMI

Yeşilken toplanan zeytin çekic veya havan eli ile bir tahtanın üzerinde kırılır, bol suda her gün bir kaç kez suyu döküp yenilenerek tatlandırılır. Ama siyah zeytine göre daha zahmetlidir. Yaklaşık 10-15 gün süren tatlandırma sonrası kavanozlara alınır, üzerine bol zeytinyağı dökülür.

[ML® Sele Zeytini için tıklayın](#)