



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELE ZEYTİNİ

Seda ulpan

3 kilo siyah zeytin
2 su bardağı iri kaya tuzu

İlk önce zeytinler çürük olanları varsa aykılanır. Büyük bir kabın içine yıkanmadan yerleştirilir (Eğer yıkanır sa yapış yapış olabilir). Bir kat zeytin, bir kat tuz şeklinde hazırlanır. Kapağını kapatıp serin bir yerde bekletilir. Ara ara kontrol edilip zeytinler süzgeç yardımıyla süzdürülür. 2 ay sonunda zeytinler buruşmaya başladığında tuzlarından ayırıp kavanoza yerleştirilir. Üzerine bir parça limon ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı eklenip serin yerde muhafaza edilmelidir.

