SELE ZEYTİNİ YAPIMI

Önce bir kabın içine tahta bir yükselti koyup çuvalı tahtanın üzerine yerleştiriyoruz. Bundaki amaç çuvalın akan zeytin suyundan uzaklaştırılması ve su ile temasın engellenmesi. Toplanan veya alınan zeytinleri çuvala veya seleye biraz zeytin biraz kaya tuzu olacak şekilde sırayla yerleştiriyoruz. 3-4 gün hiç dokunmadan bekliyoruz. Akabinde her gün çuvalı değiştiriyoruz ki zeytinler iyice karışsın. Kaptaki acı suyu da döküyoruz. Acı suyu akıp tuzla pişmesi tamamlanınca (yaklaşık 15-20 gün sürebilir) zeytinler büzüşür, tadına bakıp kavanozlara koyuyoruz. Salamura zeytin gibi uzun süre dayanmayacağını da unutmuyoruz.

ML® Sele Zeytini için tıklayın
ML® Sele Zeytini (görsel)

© lezzetler.com tarif no:30350 • adı:Sele Zeytini Yapımı • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:34