



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİN SALAMURASI

Yeşil zeytin salamurasının saklanması, yapımında kullanılan tuzlu suyla salamuranın ihtimarı sırasında oluşan süt asidi sağlar. Yeşil zeytin salamurası, iyi yapıldığı takdirde lezzetli ve değerli bir besindir. Yurdumuzda yetiştirilen zeytinlerin çoğu, salamura için elverişlidir.

Yeşil zeytinin toplanması, taşınması ve ayrılması: Zeytinler normal büyüklüklerini alıp da renkleri koyu yeşilden açık yeşile dönünce, toplanma çağları gelmiş demektir. Olgun zeytinleri zedelememek için, sırkla düşürmeyip elle toplamak gerekir. Taşıma sırasında da zeytinleri koruyabilmek için, çuvala kaplanmış küfe veya selelere yerleştirmek gerekir. Zeytinler iriliklerine göre ayrılırsa, salamura işlemi daha düzenli olur. Bu ayırım sırasında, zeytinlerin kurtlu, hastalıklı ve çürümüş taneleri iskartaya atılır.

Salamurası yapılmak üzere ayrılmış olan zeytinlerin, önce acılığını gidermek gerekir. Bu işlem, aşağıdaki usullerle yapılır:

a - Kırarak veya çizerek suda tatlandırma: Yeşil zeytinler taşla kırılır veya jilette üç dört yerinden ve uzunlamasına, çekirdeğe kadar çizildikten sonra, kireci az temiz suya konur. Günde 3-4 defa suyunu değiştirmek suretiyle, yeşil zeytinlerin acılığı 25-30 günde giderilir. Bu süre içinde, zeytinlerin havayla temas edip kararmamaları için üzerlerine temiz bir bez parçası serilir. Tatlandırılmış zeytinler, sirke ve zeytinyağı içinde saklanır.

b [?] Su içinde tatlandırma: Taneler doğrudan doğruya suyun içine konur. Zeytinlerin suyu günde 3-4 defa değiştirilerek, 2-3 ayda tatlanmaları sağlanır.

c [?] Sudkostikle tatlandırma: Zeytinleri en çabuk tatlandırma usulüdür. Sudkostikle tatlandırma, halk dilinde sabuncu sodası denilen sudkostiğin sudaki eriyiği kullanılır. Eriyikteki sudkostiğin suya oranı, zeytinin cinsine göre % 1,5 - % 3 olmalıdır. Sudkostik eriyiği tahta fiçilerde, emaye kaplarda veya içi sırlanmış küplerde hazırlanır. Kabin içine önce sudkostik konur, üzerine de gereği kadar su dökülür ve karıştırılır. Hazırlanan eriyik, fiçilere yerleştirilmiş zeytinlerin üzerine, zeytinleri örtünceye kadar dökülür. (Fiçiler musluklu olursa, yıkama işlemi kolaylaşır.) Sudkostik eriyiğindeki zeytinler, 2 saat sonra kontrole başlanır. Kontrol için kabin ortasından iki-üç tane alınır ve bunlar bir jilette çekirdeklerine kadar kesilerek, ortalarından birer dilim çıkarılır. Zeytinlerin kesik yerlerine fenolftalein eriyiğinden birkaç damla damlatılınca, kostiğin tesir ettiği yerlerin hemen kırmızı pembe bir renk aldığı görülür. Fenolftalein eriyiği yoksa, kesik yerler 1-2 dakika açık havada bırakılır; sudkostik tesirini göstermişse, bu yerler koyu kahverengi olur. Fiçidaki eriyik, 5-10 dakika içinde 5-6 defa boşaltılıp doldurularak değiştirilir. Sonunda, fiçi suyla doldurulur. 1 saat geçince bu su da değiştirilir. Bundan sonra, sabah, öğle ve akşam olmak üzere günde üç defa suyu değiştirilmek suretiyle zeytinler yıkanır 2-3 gün sonra zeytinleri kayganlıktan gidecek ve hafif acılıkları kalacak kadar yıkanmalıdır. Yıkanan zeytinler % 10 - % 12'lik salamuraya konur. (Salamura hazırlanırken, tuz, kaynar suda eritilmeli ve salamura, soğuduktan sonra süzülmalıdır.) Zeytinler, salamuraya, ağzı iyice kapatılabilen kaplarda konur ve üzerleri bir çuval parçasıyla örtülür. Salamuradaki zeytinler, 20-30 derece sıcaklıktaki bir yerde ihtimara bırakılır. İhtimar süresince salamuranın tuzu kontrol edilir ve tuz miktarı % 8'den aşağı düşürülmez. Zeytinlerin ihtimarı 1-1,5 ay sürer ve bu süre bitince, zeytinler yenilebilecek hâle gelir.

Yenilecek zeytinler limon ve zeytinyağıyla terbiye edilirse çok daha lezzetli olurlar.