



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI ZEYTİN EZMESİ

<https://www.elele.com.tr>

500 gr siyah zeytin  
5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
2 diş sarımsak  
2 tatlı kaşığı taze biberiye  
2 çay kaşığı sumak  
1.5 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kekik  
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Zeytinin çekirdeklerini çıkarın. Sarımsak, taze biberiye ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte mutfak robotunda ezin. Kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını kıvama göre yavaşça ekleyin. Son olarak baharatları ilave ederek karıştırın. Hazırladığınız zeytin ezmesini cam kavanozlara paylaşarak havayla temas etmemesi için üzerine zeytinyağı gezdirin. Kapağını kapatarak buzdolabında 15-20 gün muhafaza edebilirsiniz.

