



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇEKİRDEKSİZ DOLMA ZEYTİN SALAMURASI

Yapımı: Yeşil zeytinler ihtimarını tamamladıktan sonra, çekirdekleri özel bir makineyle çıkarılır. Çekirdeği alınmış zeytinin iç kısmına, tuzlu suda hafif ihtimar ettirilmiş kırmızı biberler, ince şeritler hâlinde kesilmiş ve her şeridin iki ucu bir araya getirilmiş olarak doldurulur. İsteyenler zeytinin içine, tuzlu suda kısa bir süre ihtimar ettirildikten sonra kabukları soyulmuş ve küçük parçalara bölünmüş havuç da doldurabilirler. Doldurulmuş zeytinler % 6 — % 7'lik tuzlu suda saklanır. Dolma zeytinlerin içine ançüz filetosu da koymak mümkündür, o vakit bunları zeytinyağında saklamak doğru olur. Dolma zeytinler limon ve zeytinyağıyla terbiye edilirler.

---

© lezzetler.com tarif no:11873 • adı:ÇEKİRDEKSİZ DOLMA ZEYTİN SALAMURASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2025 - 18:50