



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN

<https://yemek.name>

Yeşil taze zeytin

Su

Tuz

Zeytinyağı

Limon suyu

Zeytinleri bir çekiç yardımıyla kırın ya da keskin bir bıçakla üzerlerine çizik atın.

Bir kavonoza yerleştirip aldığı kadar su ile doldurun.

Serin bir yere 2 günde bir suyunu değiştirerek bekletin.

Acılığı tamamen gidinceye kadar bu işleme devam edin. Ortalama 2 ila 3 hafta arasında zeytinleriniz acılığından kurtulacaktır.

Zeytinlerin acılığı gidince yıkayıp damak tadınıza göre ayarlanmış tuz, limon ve zeytinyağı karışımı ile dolu kavanoza doldurun.

Zeytinleriniz istediğiniz zaman sofranıza çıkartmaya hazırdır.

