



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMA YEŞİL ZEYTİN

1 Kg yeni toplanmış yeşil zeytin
2 Kaşık kaya tuzu
Cam Kavanoz
Kırmak için kullanabileceğiniz taş veya sert bir şey
Tatlandırmak için: (1 litre suya)
1 yemek kaşığı limon tuzu
4 yemek kaşığı kaya tuzu

Sert bir zemin üzerinde zeytinler tek tek kırılır. Kırılan zeytinler cam kavanoza koyulur ve üzerine içme suyu doldurulur. 2 Yemek kaşığı kaya tuzu ilave edilir, kapağı kapatılır Serin bir yere kaldırılır. Arada bir çalkalanır. Haftada iki üç kez suyu değiştirilir. 15 gün sonra tatlandırma işlemine geçilir. 15 gün sonra kavanozdaki zeytinlerin suyu dökülür ve aşağıdaki oranlara göre tatlandırma yapmak için tekrar su hazırlanır. Yenilebilecek kıvama gelen zeytinlerimizi tatlandırmak için: Zeytini koyacağımız suyun miktarına göre tuzunu ve limon tuzunu koymalıyız. Yaptığınız zeytin miktarına göre siz bu oranı ayarlayabilirsiniz. 1 yemek kaşığı kaya tuzu 20 gr geliyor. Ben 1 kg için 4 yemek kaşığı kullanıyorum . 4 ile 5 yemek kaşığı arasında yeterli oluyor. 1 yemek kaşığı limon tuzu ilavesini de unutmayalım. Zeytinimizin acısı gittikten sonra, yani yenilebilecek kıvama geldiği zaman, cam kavanozlara konur. 1 litre suya 1 yemek kaşığı limon tuzu, 4 yemek kaşığı kaya tuzunu zeytinlerimizi tatlandırılması için koyulur.

Not: Kullanacağınız zaman kahvaltı tabağına alıp, üzerine zeytinyağı ve limonun suyunu sıkarak servis edilir.

