



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMA YEŞİL ZEYTİN

İstenildiği kadar zeytin

İlk olarak zeytinlerinizi güzelce temizleyin. Ayıklama işlemini de unutmayın. Yani çürük ve ezilmiş zeytinleri atın. Çünkü bu zeytinler, diğerlerinin de bozulmasına sebep olur.

Yaprak ve saplarını temizlediğiniz zeytinleri iyice yıkayın. Sonrasında her bir zeytini çekiçle ezin. Bir kapta toplayın, üzerini suyla doldurun.

Zeytinlerin suyunu her gün değiştirin. Zeytin acısını yaklaşık 10 günde atarak tatlanır.

Acısı tamamen çıkınca zeytinyağı gezdirilerek yenilebilir.

