



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRMA YEŞİL ZEYTİN

Tatlandırmak için kullanacağınız zeytinlerin ufak, sert ve ezik olmamasına dikkat edin. Bu özelliğe sahip zeytinlerin tatlanma sürecinde hasara uğramadan iyi sonuçlar vereceğini unutmayın.

Zeytinleri tatlandırmak için kaplara doldurmadan önce iyi bir şekilde temizleyin. Zeytinlerin yaprak veya sapları varsa koparın, zeytinlerin ezilmesini önleyerek güzelce yıkayın.

Sıra geldi zeytinler daha kolay tatlanabilsin diye onları güzelce kırmaya... Zeytinler hiç üzülmeyin, çünkü bu kırma işlemi tamamen onların iyiliği için. Güzelce temizlediğiniz zeytinleri kırmak için büyük bir kesme tahtası gibi sert bir zemin ve oval bir deniz taşı, et döveceği, tahta tokmak ya da altı bombeli bir cam şişe seçin. Daha sonra mümkünse tek vuruşta ve sadece etli kısımları çatlatarak şekilde zeytinleri kırmaya başlayın.

Kırmaya başladığınız zeytinlerin su ve yağları çıkacak, etrafa sıçrayacaktır. Bunun zararlarını önlemek için kesme tahtasının üzerine temiz naylon geçirin, kıracağınız zeytinin etrafına havlu ya da kalın bir bez koyun. Böylece daha güvenli bir ortam yaratmış olur, kendinize kolaylık sağlarsınız.

Kırdığınız zeytinler artık biraz hırpalanmış olduğundan hızlı bir şekilde kararmaya başlayabilir. Bu durumu önlemek için tedbir almak da size düşer. Kırma işlemi biten zeytinleri su dolu bir kaba ya da bidona koyarak zeytinlerin renk değişmesini önleyebilirsiniz.

Hazırladığınız zeytinleri daha sağlıklı ve uzun süre yumuşamadan saklayabilmek için bitirebileceğiniz kadar büyüklüğe sahip cam kavanozlara doldurmayı tercih edin.

Zeytinleri kavanozladığınızda ilk 3 gün boyunca suyunu değiştirmeyin. Zeytinlerin ilk suyunu başka bir kaptan saklayın ve tatlandıracağınız zaman bu suyu kullanın. Böylece zeytinlerin daha uzun süre dayanmasını sağlayabilirsiniz.

Zeytinlerin tatlanması için haftada bir defa suyunu değiştirmeyi ihmal etmeyin. Bu yöntemle yaklaşık bir ayda zeytinler istediğiniz lezzete ulaşabilir, keyifle tüketirsiniz.

Hazır hale gelen zeytinleri biraz tuz, zeytinyağı ve limon gibi alternatiflerle süsleyin. Böylece çok daha lezzetli bir sonuç elde edebilirsiniz.

