



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY ÇİZME ZEYTİN YAPIMI

- 1.5 litrelik şişe
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1.5 yemek kaşığı çiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1.5 yemek kaşığı yemeklik tuz

Bu saydığımız malzemeler şişeye doldurulur, şişenin kapağı kapatılır ve her gün veya gün aşırı ters yüz yapılarak karıştırılır. Yaklaşık 6 ay sonra kullanıma hazırdır. İlk açıldığında zeytinlerin rengi hafif mor, tadı buruk olabilir. Kapak açıldıktan 1 hafta sora tat dilediğiniz seviyeye gelecektir.

[ML® Sele Zeytini için tıklayın](#)

[ML® Sele Zeytini \(görsel\)](#)