



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMURA ZEYTİN DOLMASI

Büyük zeytinlerin düzgün, sağlam ve yumuşak olanlarını ayırınız Bunların baş tarafından bir sivri şey ile dürterek çekirdeklerini çıkartınız. Ayıklanmış, sirkeye sokulup çıkarılmış olan sardalyanın yalnız et kısımlarını bir tülbent içinde kurutup tahta havanda iyicene dövünüz. Macun halini alınca üstüne karabiber ve karanfil karıştırınız. Zeytinlerin boş çekirdek yerlerine macun halini almış karabiber ve karanfilli içle doldurunuz. Sonra zeytinin iki başını parmaklarınız ile sıkarak kapayınız ve burasını düzgün bir hale getiriniz. Sonra içi dolmuş olan bu zeytinleri sırlı bir kavanoza istif ediniz. Üstüne çıkıncaya dek zeytinyağı doldurunuz. Bir ay beklesin. Sonra kavanozu açarak zeytini kullanmağa başlayınız.

Not: Kavanozdan zeytinleri, alt taraftakileri bozmamak koşuluyla özenle alınız ve tabağa diziniz. Üstüne limon ya da sirke ile karıştırılmış zeytinyağını gezdirip sofraya getiriniz.
