



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELE ZEYTİNİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

10 kg. karamani zeytini
5 kg. iri tuz

Karamani zeytin siyahlanmasına müteakip dalından elle tek tek toplanır. Yıkanmadan çatalla hafifçe delinir. Bir kovanın içinde zeytin ve tuz iyice harmanlanarak çuvalın içine yerleştirilir ve üzerine bir ağırlık konulur. Bir ay boyunca olgunlaşması beklendikten sonra çuvaldan alınır, yıkanır. Zeytinyağı ile parlatılarak kavanozlara yerleştirilir. Servise hazır hale getirilir. Bu zeytin daha öncelerinde sele veya sepetlere koyulup olgunlaştırılırdı.

[ML® Sele Zeytini için tıklayın](#)

[ML® Sele Zeytini \(görsel\)](#)