



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIYAH ZEYTİN SALAMURASI

Olgunlaşmaya yüz tutmuş, renkleri koyu kırmızı ile siyah arası zeytinlerle yapılır.

Yapımı:

Zeytinler tartılır, yıkanır ve ayklanır. Yıkanan zeytinlerin suyu süzdürülür. Her 1 kilo zeytin için 1/2 kilo orta irilikte kaya tuzu hesap edilmek suretiyle, zeytinler, bir tahta fıçının içinde tuzla iyice karıştırılır, sonra sele veya sepetlere aktarılır. Üzerlerine bir parmak kalınlığında tuz serilir. 1 hafta geçince, tuzlu zeytinler başka bir sele veya sepete aktarılıp karıştırıldıktan sonra tekrar eski kaplarına doldurulur. Bu aktarıp karıştırma her 3 günde bir yapılmak şartıyla 30-35 gün sürer ve böylece zeytinlerin ihti-marlarını tamamlayıp tatlanmaları sağlanır. Bundan sonra zeytinler, fazla tuzlarını atabilmeleri için kalburdan geçirilir, bir sepete konularak, kaynamakta olan suya hızla daldırıp çıkarılır. Zeytinler, suyu süzöldükten sonra, kurumaları için 1 gece kendi haline bırakılır. Ertesi gün zeytinler büyük bir kaba konur ve üzerlerine bir parça zeytinyağı gezdirilir. Bütün zeytinler, yağla-nabilmeleri için elle karıştırılır. Her 10 kilo zeytin için 1 kilo ince tuz hesap edilerek, zeytinler tuzlanıp iyice karıştırılır ve kaplara yerleştirilir. Kaplar, serince bir yerde saklanır.

[ML® Yeşil Zeytin Salamurası için tıklayın](#)