



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 aktarım karıştırma her 3 günde bir yapılmak şartıyla 30-35 gün sürer ve böylece zeytinlerin ihtimarlarnını 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, yağlanabilmeleri 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](#)