



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SIYAH ZEYTİN

Siyah zeytinler, yeşil zeytinlere kıyasla daha geç toplanır.

Siyah zeytinleri kurma aşamasında da ilk olarak zeytinler iyice temizlenir.

Ezik ve yumuşak olanlar atılır, sapları ve yaprakları da ayıklanır.

Akabinde ağzı dar bir kabin içerisinde zeytinler doldurulur. Bunun için başka bir işlem yapmaya gerek yoktur.

Ölçü de vermek gerekirse, 4 kilogram zeytin için 5 litrelik su bidonu kullanılabilir.

Üzerine 1 çay bardağı sirke ve 1 çay bardağı kaya tuzu eklenir. Bidonun ağzı sıkıca kapatılır ve iyice sallanır.

Şunu hemen söyleyelim, sallama işlemini günde 2-3 kez tekrarlamalısınız. Ta ki, zeytinler olana kadar.

Siyah zeytin için olma süresi yaklaşık 2 ay kadardır. Bu süre zarfında tuz erir ve zeytinlerin içine işler. Bu 2 aylık sürecin sonunda zeytinlerinizi yiyebilirsiniz.

