



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLADKO MASLINA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg yeşil dolgu kokteyl zeytin
750 gr toz şeker
1 adet portakal kabuğu
3-4 tane karanfil
1/2 limon suyu
1/2 su bardağı su

Salamurada işlendikten sonra çekirdeği alınıp satışı sunulan dolgu kokteyl zeytinlerden bir kavanoz alınız. Zeytinleri çıkarıp, kırmamaya özen göstererek içini boşaltınız. Bir tencere içinde zeytinleri sıcak su ile haşlayınız. Bir başka tencere içinde,şekeri 1/2 su bardağı su ile kaynatınız. Elma soyar gibi soyduğunuz portakalın kabuklarını ve karanfilleri ekleyiniz. İnce köpük kaynamaya başlayınca önceden süzüp kuruladığınız zeytinleri katınız ve limon suyunu dökünüz. Kıvamına bakarak 12-15 dakika daha kaynatınız

