



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU ZEYTİN

- 1 kase biberli kokteyl zeytin
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Biberiye
- Zahter
- Zeytinyağı
- 1 tane büyük boy jülyen doğranmış kuru soğan
- 3-4 adet iri doğranmış ceviz

Kokteyl zeytinlerin içindeki biberleri bir kürdan yardımıyla çıkarıp bir kaseye alıyoruz. Zeytinleri tost makinesinde yumuşayana kadar pişiriyoruz. Kuru soğanı bir yemek kaşığı sıvı yağda yumuşayana kadar kavuruyoruz. Derin bir kaseye zeytinyağı, salça, kekik, biberiye ve zahteri koyup iyice karıştırıyoruz. Kavurduğumuz soğanı, zeytinin içinden çıkan biberleri, ceviz parçalarını ilave edip hepsini harmanlıyoruz.

