



## SOSLU ZEYTİN

- 1 kase yeşil ve siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı zahter
- Yarım sıkılmış limon
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet rendelenmiş ceviz

Küçük bir tavada zeytinyağı ve salçayı kavurun.  
İçine ceviz rendesini ve zahteri ekleyin.  
Akabinde zeytinleri çekirdeklerinden çıkartın.  
Hazırladığınız sosu zeytinlerin üzerine döküp limon suyunu ilave edip karıştırın.  
Soslu zeytininiz servise hazır!

