



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMURA YEŞİL ZEYTİN

- 1 Kg Yeni toplanmış zeytin
- 2 Kaşık Tuz
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 Tane konserve yaptığımız cam kavanoz veya pet şişe
- 4 Yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 Yemek kaşığı limon tuzu

Yeni toplanan zeytinler, yapraklarından ve eziklerinden ayklanır. Ortadaki çekirdeğe gelecek şekilde, iki yanından bıçakla çizilir. Bu çizikleri fazla atarsanız, zeytin kısa sürede yenmeye hazır hale gelir. Uzun sürede olması için, çizik atılmayabilir. Atılan bu çizikler zeytinde bulunan acı suyun çıkarılması için atılır. Zeytinler çizme işleminden sonra kavanoza konur, üzerine su eklenip, kapağı kapatılır. Haftada bir bu su değiştirilir. Ortalama 2 hafta bu işlemle zeytinler olgunlaşır ama yine de kontrolü yaparak tatlandırma işlemine geçilmelidir. Acı suyu giden zeytinler cam kavanoza doldurulur. Su 1 yemek kaşığı limon tuzu 4 yemek kaşığı kaya tuzuyla karıştırılıp, zeytinlerin üzerine eklenir. Bu işlemle zeytinler çok daha lezzetli oluyor. Sofralarımıza hazır hale gelen zeytini, tüketebilirsiniz.

