



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ZEYTİN SALAMURASI

4-5 kilo (ham) zeytinleri evvelâ yıkamalı ve birer birer çakı ile çizmelidir. Yan taraftan bir çizgi kâfidir. Sonra, büyük bir turşu kavanozuna doldurup zeytinleri koymalıdır. Bu ameliye, zeytinlerin acıklıklarını gidermek içindir. Bir hafta içinde bir iki defa suyunu değiştirmelidir. Bundan sonra, salamura için, suya lüzumu kadar tuz atmalıdır. Hem zeytinlerin renkleri kızarmağa başladığı zaman tuzlu suyu süzmelidir. Bu defa, su yerine halis zeytinyağı doldurmak ve bir iki limonu dilim dilim keserek zeytinlerin üstüne koymalıdır. Bir müddet sonra, zeytinler yağları emince, kemale ermiş olurlar. Çok lezzetli ve nefis bir ev zeytini olmuş olur. Bazıları, bu salamuraya kekik otunu da oyalayıp koyarlar.
