



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ZEYTİN TATLANDIRILMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

10 kg. yeşil zeytin  
2 su bardağı söndürülmüş kireç  
300 gr. kostik  
10 gr. limon tuzu  
1,5 kg. iri tuz

### YAPILIŞI

Bakır bir kap içindeki suda kostik eritilir. Zeytinler içine konularak üstü örtülecek miktarda su ilave edilip bir tülbentle kapatılır. Her yarım saatte bir karıştırılarak kırmızı suyu çıktıktan sonra söndürülmüş kireç ilave edilip tekrar karıştırılır. 12 saat sonra zeytinin tadına bakılır. Tatlılaşmışsa suyu dökülür ve yeniden su konulup dört gün boyunca sabah akşam suyu değiştirilir. Tatlanan zeytinler kavanoza konur. Diğer tarafta 1.5 kg. tuz, suda (yumurta ayarı = % 14 tuzlu su) eritilerek hazırlanan tuzlu suya limon tuzu ilave edilir ve bu karışım, kavanozlardaki zeytinlerin yüzünü kapatacak kadar doldurulur.