



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİN

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Türkiye dünyanın önde gelen zeytin ve zeytinyağı üreticilerindedir. Türkiye'nin Marmara ve Ege bölgeleri zeytin üretiminde başı çeker. Bunu Akdeniz ve Güneydoğu takip eder. Türkiye'de 122 kadar tescilli zeytin türü yetişmektedir. Zeytin türleri genellikle sofralık ve yağlık olarak sınıflanır.

Sofralık zeytinler kabaca sınıflanırsa siyah zeytin ve yeşil zeytin olarak yapılır. Türkiye'de kahvaltının vazgeçilmez bir parçası zeytindir, o yüzden sofralık tabir edilen zeytin kategorisi çok önemlidir. Sofralık zeytin salamura, çevirme veya tuzlanarak kuru sele yöntemi ile saklanır. Zeytinler istenilen sofralık türüne göre yeşil, ala olgun pembe, ve siyahken toplanır. Yeşil zeytin çizme yöntemi ile salamura yapılabileceği gibi, taşla ezilerek kırma zeytin olarak da yapılabilir. Pembe çizme zeytin genellikle Ayvalık türünden yapılır. Siyah zeytinler içinde en yaygını Gemlik türüdür, çoğu kez kuru sele işlenir. Ege'de Çekişte türü, Güneydoğu, Doğu Akdeniz gibi sıcak bölgelerde yetişen Halhalı zeytini kırma olarak yapılır.

