ZEYTİN SALAMURASI

Zeytin, hem sağlıklı hem de faydalı olduğundan dünyadaki zeytin tüketimi artmaktadır. Gelin size kendi zeytininizi nasıl yapabileceğinizi gösterelim.
Zeytin kurmak öyle fantastik ya da pahalı malzemeler gerektiren bir iş değildir: sadece su, tuz salt ve sabır yeterli. Zeytinleri kurmak, zeytinin dışındaki acı oleuropein bileşimini zeytinden temizler ve yenilebilir hale getirir. Kurma işlemi zeytin daha hamken yapılabileceği gibi, sert yeşilden yumuşak siyaha dönene kadar meyvenin tüm gelişim aşamalarında yapılabilir.
Bu işin ne kadar uzmanı varsa, o kadar da değişik yöntemi vardır. Bazıları size zeytinleri salamuraya yatırmadan önce dikine, başından aşağı doğru çizmeniz gerektiğini söyler. Bazıları ise bunun gereksiz olduğuna inanır. Aslında temelde iki önemli kurma yöntemi vardır: Kuru ve yaş... Bu yöntemlerin her ikisinde de sıkı kapaklı plastik kavanozlar kullanılır ve kullanılan tuz da iyotsuzdur.

Yaş Kuruluş:
Bu basit metot hem yeşil hem de siyah zeytinde kullanılabilir. Yeşil zeytin daha yüksek oranda oleuropein içerir, dolayısıyla yeşil zeytinleri öncelikle büyük bir kova suya batırıp 7 ila 12 gün arası bekletmek gerekir, bu arada su her gün değiştirilir.
Zeytinleri ovarak yıkayın, ezik ve çürük olanları ayıklayın. Keskin bir bıçakla zeytinleri teker teker başlarından aşağı doğru çizin veya bir çekiçle hafifçe vurarak azıcık yarın - fazla değil. Bazıları bu adımı atlar.
20 litrelik kapaklı bir kabı ¾'ine kadar zeytinle doldurun. 20 litre suda 1kg tuzu eritip kapların içindeki zeytinlerin üstüne taşıncaya kadar doldurup karıştırarak tuzu eritin. Kapağı kapatıp serin bir yerde yaklaşık 6-12 ay arası bekletin. Eğer zeytini biraz acımtırak seviyorsanız salamurada 3-4 ay bekletmeniz yeterlidir.
Üstte beyaz bir köpüklenme oluşacak. İşte bu zeytin kurma işleminin esasıdır ve olduğu gibi bırakılmalıdır. Yeterince salamura olunca (tadına bakarak kontrol edin), zeytinleri çıkarın, tuzlu suyu dökün ve akan su altında iyice durulayın. Yumuşamaya yüz tutmuş ya da bozulmuş zeytinleri ayıklayın, sonra da temiz suda 2 gün bekletin.
Zeytinleri süzüp, sterilize edilmiş kavanozlara doldurun ve tekrar tuzlu su ekleyin -bu sefer 30ml (2 çorba kaşığı) tuz ve her litre su için 250ml (1 bardak) üzüm sirkesi. Lezzet katması için kurutulmuş biberiye, kekik defne yaprağı, kurutulmuş sarımsak, karabiber taneleri, kişniş ya da bir dilim limon kabuğu da ekleyebilirsiniz.
Son olarak üzerine üzerini kaplayacak kadar (en az bir santimetre) zeytinyağı ekleyerek zeytinleri koruma altına alın, kapağını kapatın ve yemeden önce birkaç hafta dinlenmeye bırakın.

Kuru olarak:
Bu metot özellikle iri taneli zeytinler için güzeldir. Bu şekilde hazırlanan zeytinler daha acı olur ama kısa zamanda -yaklaşık 5-6 hafta gibi kısa bir süre içinde- tatlanacaklardır. Zeytinleri yıkayın ve şekli bozulmuş, ezik olanları ayıklayın. Her bir l kg zeytine 500g kaya tuzu kullanın (kosher olursa daha iyi).
Zeytinleri, bir kat zeytin ⍰ bir kat tuz olmak üzere serin ve altlarında suyun boşalması için delik olacak şekilde büyük kaplara koyun. Zeytinleri haftada bir çevirin ki, hepsi tuzla iyice temas etsinler. Kurulma işlemi bitince (tadına bakarak karar verin), su da birkaç kez yıkayıp, iyice durulayın. Temiz suda 1-2 gün bekletin.
Süzün ve sterilize kavanozlara doldurun, yeni hazırlanmış salamurayla birlikte kapakları sıkıca kapatın.
Tatlandırmak için yukarıda anlatılan bitkiler ve zeytinyağıyla işlem yapabilirsiniz (yukarıda açıklanan adımları aynen izleyin) ve yemeden önce dinlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:126481 • adı:Zeytin Salamurası • gönderen:perlit • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:55