



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN SALAMURASI

1 kg yeşil zeytin (ağaçtan taze koparılmış)
1 tatlı kaşığı limon tuzu
4 tatlı kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 dilim limon

Sonbahar döneminde koparılan yeşil zeytinlere, büyüklüğüne göre 2-3 çizik atılarak bir şişeye doldurulur. Üzerine su konur. Zeytinin suyu 8 hafta düzenli olmak üzere, haftada bir değiştirilir. Süre sonunda suyu süzölmüş zeytinler, uygun büyüklükteki bir kavanoza aktarılır, üzerine kaya tuzu, limon tuzu ve yarım parmak aşağıda kalacak kadar su konur, en üste zeytinyağı ve limon dilimi eklenir. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır, 10 gün sonra yenabilir.

Tarife ait video: <https://lezzetler.com/yesil-zeytin-salamurasi-gorsel-vt19222.html>
