



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMURA ZEYTİN

Zeytin yapımı için dikkat etmeniz gereken en önemli nokta, zeytinlerin taze olmasıdır. Satın aldığınız veya topladığınız zeytinlerim aralarında çürük veya yumuşamış olanlar varsa mutlaka ayıklayın. Zeytini ayıkladıktan sonra kararmamaları için, bol su ile yıkayın ve suyunu süzün. Ardından cam kavanoz veya pet şişenin içerisine zeytinlerinizi doldurun. Ancak aralarına kaya tuzu serpiştirmeyi ihmal etmeyin.

1 kilo zeytine, 2-3 yemek kaşığı kaya tuzu yeterli olacaktır. Kavanozların kapaklarını kapattıktan sonra kuru ve serin bir ortamda yan yatırarak bekletin.

2 günde bir kavanozu güzelce çalkalayın. Zeytinleri kavanozda yaklaşık 1 ay kadar bekletin.

Zaman içerisinde tuz erir ve zeytinlere lezzet verir.

Tuzlar tamamen eridiğinde kavanozun kapağını açın ve suyuyla birlikte zeytinleri küçük kavanozlara ayırın.

Zeytinin acı suyu ve üzerine ekleyeceğimiz ekstra içme suyuyla birlikte zeytinleri bir gece suda bekletip ertesi gün tüketebilirsiniz.

