



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİN SALAMURASI

Ağaçtan yeni koparılmış ya da ham zeytinin çürüklerini ayıklayınız. İyi olanlarını bolca su ile bir kavanoza doldurunuz. Zeytinlerin acı suyu çıkıp havyar gibi oluncaya dek 3 - 4 ay zeytinleri bu kavanozda bekletiniz. Sonra kavanozdaki suyu süzünüz. Birkaç parça turunç ve limon kabuğunu ince ince doğrayıp zeytin içine karıştırınız. Bu kez kavanoza su yerine zeytinin üstüne çıkıncaya dek zeytinyağı doldurunuz. Zeytinlerin bu zeytinyağını emmesini bekleyiniz. Emdikten sonra, gerektiği zaman, kavanozdan zaman zaman zeytinleri çıkararak sofraya getiriniz. Zeytinleri kavanozdan çıkararak tane tane bir tabağa koyunuz. Üstüne ince doğranmış maydanoz ekiniz. Üstüne limonla ya da sirke ile karıştırılmış zeytinyağı ekerseniz zeytinler daha lezzetli olur.
