



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

Zeytinyağı yemekler, yaz mevsiminde daha ziyade yenilir. Bilhassa muhtelif salatalarla çiğ yenilen nefis zeytinyağı vücuda çok yarar. Zeytinyağı yemekler, bakır tencerelerde fazla bırakılmayıp tabaklara bölmelidir. Zeytinyağı yemekler, pişirilirken birkaç parça şeker konulması lezzetlerini artırır. Zeytinyağı acı ve ağır koku neşrediyorsa, sıcak su içine dökülerek karıştırmalı ve soğuduğu ve zeytinyağların su yüzüne çıktığı zaman toplamalıdır. Aynı iş, birkaç defa yapılırsa, zeytinyağı o derece temizlenmiş olur.

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ

Zeytinyağı enginar
Zeytinyağı taze bakla
Zeytinyağı patlıcan dolması
Patlıcan tavası ve kabak kızartması
Yalancı (Yaprak dolması)
Zeytinyağı lâhana dolması
İmambayıldı
Taze (çalı, ayşe ve barbunya) fasulyeleri
Zeytinyağı kabak imambayıldılar
Zeytinyağı pırasa
Ekşili pırasa
Zeytinyağı bezelye
Zeytinyağı yerelması
Zeytinyağı havuç
Kuru fasulye pilakisi
Zeytinyağı kuru bakla ezmesi
Zeytinyağı patates ezmesi
Mercimek salatası
Karnabahar salatası
Fasulye piyazı