



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

SELE ZEYTİNİ



2 kilo dalından yeni kopmuř siyah zeytin
1 kilo kaya tuzu

- # Bir pořete bir miktar zeytin, bir miktar tuz olmak üzere malzemeler, üst üste yerleřtirilir.
- # Bütün zeytin ve tuz poşete dolduktan sonra, poşetin ağzı sıkıca bağlanur, 7-8 yerine bıçakla delik ağılır.
- # Bir tepsiye yükseklik yapması için bir taş ya da mermer parçası konur, üzerine hazırlanan poşet bırakılır. Baskı yapması için de en üste bir ağırlık bırakılır.
- # Her gün poşet alt üst edilerek ağırlık tekrar üzerine konur.
- # Bu işlem en az 15 gün sürdürülür. Bu arada 3-4 günde bir zeytinin tadına bakılarak kontrol edilir.
- # Süre sonunda zeytinin siyah acı suyu tepside toplanmış olmalıdır.
- # Hazırlanan zeytin tuzuyla birlikte poşetten alınır bir saklama kabına boşaltılır.
- # Tketileceđi zaman yeteri kadar alınır, tuzu gidene kadar bol suda yıkanır.
- # Arzuya göre zeytinyağı, limon, pul biber, kekik ile karıştırılarak servis yapılır.

Not: Siyah zeytin hasat ekim ortalarından mart başına kadar yapılır.