



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## YEŞİL ZEYTİN SALAMURASI



650 gr. ham yeşil zeytin  
3 tatlı kaşığı kaya tuzu  
Yarım tatlı kaşığı limon tuzu  
1 dilim limon  
1 çorba kaşığı zeytinyağı

- # Dalından koparılmış taze zeytinler kışın tüketilmek için hazırlanır; bunun için her zeytine en fazla 2 çizik atılır ve uygun büyüklükteki bir şişeye doldurulur.
- # Suyu her hafta dökülür ve yenisi doldurulur. Bu işlem 6 hafta devam ettirilir.
- # Süre sonunda sarı suyu gitmiş zeytin bir litrelik kavanoza doldurulur, üzerine tuz ve limon tuzu bırakıldıktan sonra kavanozun dolmasına bir parmak kalana kadar su doldurulur.
- # En üste limon dilimi bırakılır, zeytinyağı gezdirilir, kavanoz kapağı sıkıca kapatılır.
- # Gölge ve serin bir ortamda 15 gün bekletildikten sonra, kahvaltı sofralarına getirilir.

**Not:** Zeytinin değiştirme suyu oldukça asitlidir, ağaç diplerine döküldüğü takdirde ağacı kurutabilir. Daha çabuk sürede salamura yapılması isteniyorsa, zeytine 4-5 çizik atılabilir, çok kısa sürede tüketilecekse taşla ezilebilir. Yeşil zeytin ağacından, Ağustos ortasından itibaren toplanabilir. Kasım ayında zeytinler siyaha döner.