



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Yaşıl Zeytun Şorabası

Yeşil Zeytin Salamurası



650 qr. xam yaşıl zeytun
3 Şirin qaşığı qaya duzu
Yarım şirin qaşığı limon turşusu
1 Dilim limon
1 Çorba qaşığı zeytunyağı

- # Budağından qoparılmış təzə zeytunlar qışda/qışın istehlak edilmək üçün hazırlanar; bunun üçün hər zeytuna ən çox 2 cızıq atılar və uyğun böyüklükdəki bir şüşəyə doldurular.
- # Suyu hər həftə tökülər və yenisi doldurular. Bu əməliyyat 6 həftə davam etdirilər.
- # Müddət sonunda sarı suyu getmiş zeytun bir litrlik qaba doldurular, üzərinə duz və limon turşusu buraxıldıqdan sonra qabın dolmasına bir barmaq qalana qədər su doldurular.
- # Ən üstə limon hissəsi buraxılar, zeytunyağı gəzdirilər, qab qapağı möhkəmcə bağlanılar.
- # Kölgə və sərin bir mühitdə 15 gün gözlənildikdən sonra, nahar süfrələrinə gətirilər.

Not: Zeytunun dəyişdirmə suyu olduqca turşuludur, ağac diblərinə töküldüyü təqdirdə ağacı quruda bilər. Daha tez müddətdə şoraba edilməsi istənilsə, zeytuna 4-5 cızıq atıla bilər, çox qısa müddətdə istehlak ediləcəksə daşla əzilə bilər. Yaşıl zeytun ağacından, Avqust ortasından etibarən toplanıla bilər. Noyabr ayında zeytunlar qaraya döner.