



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Соление Зелёных Оливок

Yeşil Zeytin Salamurası



650 гр. зелёных оливок
3 чайн.ложки крупной соли
Пол чайн.ложки лимонной соли
1 кусочек лимона
1 стол.ложка оливк.масла

- # Свежие оливки солят для употребления в пищу в зимний период.
- На каждой оливке сделать один или два надреза и положить в банку.
- # Воду сливать каждую неделю и наливать опять. (В течении 6-ти недель).
- # Оливки сложить в литровую банку, добавить крупную и лимон.соль. Залить воду (не до верху).
- # На самый верх положить кусочек лимона, полить оливк.масло и плотно закрыть крышкой.
- # Хранить в тёмном и прохладном месте, в течении 15 дней, затем подавать на завтрак.

Оливки быстрее засолятся, если на каждой оливке сделать 4-5 надрезов. Оливки собирают с оливкового дерева с середины августа. В ноябре оливки становятся чёрного цвета.