

זיתים שחורים במלח בישול



רכיבים

- קילוגרם זיתים שחורים טריים
- גרם מלח
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם מיץ לימון
- פרוסות לימון

הכנה

1. שוטפים את הזיתים ומנקים אותם משאריות העלים.
2. מכניסים את העלים לקערה ושופכים עליהם את מלח הבישול.
3. לאורך 10 ימים הופכים ומערבבים פעמיים ביום. (רק מערבבים).
4. בתום עשרה ימים, ואפשר גם קודם, בודקים אם המרירות יצאה לגמרי.
5. שוטפים היטב את הזיתים, מכניסים לצנצנת, מוסיפים לימון, קצת מים, שליש כוס שמן ומכסים בפרוסות לימון.
6. אוטמים את הצנצנת ושומרים במקרר.

20 דקות

8 servings 8