

الزيتون المحشي

المقادير:

- 1000 غ زيتون أخضر
- حبة فلفل حلو أحمر
- 4 حبّات فلفل حر
- 300 غ زيت نباتي
- نصف كوب خلّ
- 50 غ ملح خشن

طريقة التحضير:

1. يغسل الزيتون وتنزع العجوة منه.
 2. يذوّب الملح بالخلّ.
 3. يقطع الفلفل الحلو الأحمر والحر الى قطع صغيرة بحجم حبّات الزيتون.
 4. يحشى الزيتون بشرحة من الفلفل الحلو والحر.
 5. توضع الحبات في جرة ويضاف اليها الزيت والخلّ.
- لا يؤكل الزيتون المحشي قبل مرور على الاقلّ ثلاثة اسابيع على تحضيره.

الف صفة!