الزيتون المحشي

المقادير:

- 1000 غ زيتون أخضر
- حبة فلفل حلو أحمر
 - 4 حبّات فلفل حر
 - 300 غ زیت نباتي
 - نصف کوب خل ّ
 - 50 غ ملح خشن

طريقة التحضير:

- 1. يغسل الزيتون وتنزع العجوة منه.
 - 2. يذ ّوب الملح بالخل ّ.
- 3. يقطتّع الفلفل الحلو الأحمر والحر الى قطع صغيرة بحجم حبّات الزيتون.
 - 4. يحشى الزيتون بشرحة من الفلفل الحلو والحر.
 - 5. توضع الحباَّت في جرة ويضاف اليها الزيت والخلّ.

لا يؤكل الزيتون المحشي قبل مرور على الاقل ٌ ثلاثة اسابيع على تحضيره.

الف صحّة!