مراحل حفظ الزيتون الأخضر في المنزل

المرحلة الأولى: اختيار الزيتون وتجهيزه:

- اختر نوع الزيتون المفضل لك ولعائلتك.
- اغسل الزيتون جيدًا بالماء.

المرحلة الثانية: دق الزيتون أو تكسيره:

- استخدم مدق خاص لدق الزيتون.
- يمكنك استخدام مدق ميكانيكي إذا كانت الكمية كبيرة.

المرحلة الثالثة: تجهيز المحلول الملحي:

- اخلط ملعقة كبيرة من الملح الخشن مع كل كأس ماء.
- يمكنك إضافة ملعقة صغيرة من السكر وعصير الليمون وملعقة من الكركم.

المرحلة الرابعة: تحضير الزيتون المدقوق للحفظ:

- أضف ملعقة كبيرة من الملح وكأس صغيرة من زيت الزيتون إلى الزيتون المدقوق.
- أضف شرائح الليمون والفلفل الأخضر حسب الرغبة.

المرحلة الخامسة: الحفظ النهائي:

- املأ البرطمانات بالزيتون مع شرائح الليمون والفلفل الأخضر.
- اغمر البرطمانات بالمحلول الملحي وضع كمية من زيت الزيتون على الوجه.
- أغلق البرطمانات بإحكام.