

زیتون پرورده

اول هسته زیتون ها را جدا کرده و می شوئیم. سبزی معطر را شسته خوب چرخ می کنیم.



مواد لازم:

زیتون = ۱ کیلو

سیر = ابوته

مغز گردو ی چرخ شده = ۱ پیمانه

اب انار = اپیمانه

سبزی معطر (در گویش ما زندرانی زلنگ(در گویش گیلانی چو چاق) = ۲ بسته

رب انار = ۱ قاشق

دانه انار ترش در صورت تمایل = نصف پیمانه سایده شده

گلپر = ۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

اول هسته زیتون ها را جدا کرده و می شوئیم. سبزی معطر را شسته خوب چرخ می کنیم.

معمولا باید سبزی و دانه انار را با هم بساییم. حالا چون وسایل برقی در دسترسمان هست از آنها استفاده می کنیم. وقتی سبزی را چرخ کردیم آب زیتون را خالی کرده و گردوی چرخ شده، سبزی، رب انار، گلپرو سیر کوبیده را با هم مخلوط می کنیم.

بعد مقداری از آب انار را میریزم باز مخلوط می کنیم. اگر مزه و ترشی آن خوب بود بقیه آب انار را نمی ریزیم. در صورت تمایل می توان ترشی و سیر آنرا بیشتر کرد.