



רכיבים:

3 כוסות חומץ בן יין אדום ½ קילו סוכר חום 1 בצל, קצוץ דק 1 כפית זרעי חרדל 4 ס"מ ג'ינג'ר טרי,  
קצוץ דק  
מקל קינמון  
5 ס"מ

2 כפיות מלח

½ כפית פלפל שחור טחון טרי

4 ציפורן

2 צ'ילי, קצוץ דק

1 ק"ג תאנים (לא מאוד בשלות)

## אופן ההכנה:

1. לשים את כל החומרים למעט התאנים בסיר ולהביא לרתיחה.

2. לחתוך את התאנים לרבעים ולהוסיף לסיר.

3. לבשל ברתיחה נמוכה כחצי שעה או יותר עד לקבלת הסמיכות הרצויה.

4. אם רוצים לאכול מיד לקרר לטמפרטורות החדר (נשמר כשבועיים במקרר).

5. ניתן להעביר את הצ'אטני החם לצנצנות מעוקרות ואז הוא נשמר כשנה.