

רכיבים:

4 כפות סוכר חום
5 כפות שמן זית
1 כף חומץ אורז
פלפל שחור
7 שיני שום, כתושים
2 ענפי טימין
½ ענף רוזמרין
4 עלי בזיליקום
3 כפות טאריקי

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את חומץ האורז, שמן הזית, הסוכר החום, הפלפל השחור, השום הכתוש.

2. מפוררים את ענפי הטימין והרוזמרין ומוסיפים את רוטב הטאריקי.

3. מערבבים היטב ומכניסים למקרר. את צלעות הטלה יש להשהות לפחות שעתים במרינדה לפני הצלייה.