רכיבים:

5 לימונים צהובים ובשרניים שטופים היטב ופרוסים לפרוסות בעובי ½ ס"מ

¾ כוס מלח גס

½ כוס סוכר (לא חובה)

3-2 פלפל סודאני יבש או שאטה

2 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את כל החומרים מלבד שמן הזית. מכסים בניילון נצמד ומניחים בצד ל-3 ימים.

2. מעבירים לצנצנת (עם הנוזלים), מוסיפים את שמן הזית, אוטמים היטב ומניחים בצד ל-3 שבועות. מדי פעם מנערים את הצנצנת.