

רכיבים:

1 ק"ג זיתים ירוקים

4 כוסות יין אדום, חצי יבש

6 כפות מלח

½ כוס שמן זית

2 כפיות מלח (לשלב ערבוב היין)

אופן ההכנה:

1. כדי שהזית יספוג את הטעם בצורה הטובה ביותר מבצעים חתך לאורכו של הזית.
2. לאחר שחותכים קילו זיתים משרים אותם במים למשך שישה ימים. את המים יש להחליף מדי יום (על מנת להוריד את רמת המרירות).
3. ביום השביעי מעבירים את הזיתים לכלי אטום ומוסיפים את המים בתוספת של 6 כפות מלח.
4. מניחים לזיתים להיכבש במי המלח למשך שלושה שבועות ואז מסננים מהמים.
5. שופכים לכלי אחר 4 כוסות יין אדום + שתי כפיות מלח וחצי כוס שמן זית.
6. מערבבים את התערובת היטב ויוצקים על הזיתים לתוך כלי אטום למשך שלושה שבועות נוספים.