

## רכיבים:

20 מלפפונים ירוקים קטנים, דקים וקשים 1 צרור שמיר

1 פלפל ירוק חריף (לא חובה)

10-5 שיני שום קלופות

מלח מים רתוחים (שקצת הצטננו אבל עדיין חמים מטמפרטורת החדר)

## אופן ההכנה:

1. מסדרים בצנצנת קומה ראשונה של מלפפונים עומדים ומוסיפים ביניהם שיני שום וטבעות של פלפל ירוק חריף.
2. יוצרים שכבה שנייה באותו האופן.
3. יוצקים מים רתוחים מהולים במלח (יחס של כפית לא גדושה לכל כוס מים).
4. מכסים עם 3-4 גבעולי שמיר שעירים במיוחד ומוודאים שגם הם שקועים במי הכבישה.
5. אוטמים את הצנצנת ומניחים תחת שמש ישירה. מדי יום-יומיים הופכים את הצנצנת כדי לערבב טעמים, אבל לא פותחים אותה. לאחר כשבוע פותחים, טועמים ובמידה ועדיין תוססים, סוגרים שוב ומחמיצים יום נוסף.