



## مخلل الجزر والخيار

زمن التحضير : 10 دقيقة

### المقادير:

400 مل من الماء الساخن (من الغلاية)

100 مل خل

3 ملعقة صغيرة ملح

2 فص ثوم متوسط الحجم (مفروم)

بعض النعناع (اختياري)

بعض الشبث المفروم (اختياري)

2 كوب خيار (شرائح)

1.5 كوب جزر (شرائح)

### طريقة التحضير :

- 1 نضع شرائح الجزر والخيار في برطمان. نضع ما يكفي لملء البرطمان. يضاف الثوم والنعناع والشبث
- 2 في وعاء منفصل، يمزج الماء والخل والملح ويصب في البرطمان. ويتم ملء البرطمان بالماء والخل للآخر.
- 3 نغلق البرطمان ونتركه ليبرد.
- 4 عندما تصل حرارة ماء البرطمان إلى درجة حرارة الغرفة، يوضع في الثلاجة ليحافظ الخيار والجزر على الطعم المطلوب. يمكنك تحضير المخلل في الصباح الباكر لتناولها في نفس اليوم على العشاء! كل ما تحتاجه بضع ساعات في الثلاجة لتكون جاهزة.