



טאפנד זיתים



מתבל כל כך טעים וקל, שחייבים להכין כל שבוע. טוב כסלט לשבת, למרוח על החלה, הולך נהדר עם מטבוחה.

אפשר להשתמש בו גם כבסיס לדברים אחרים, להוסיף אותו לתבשילים ומאפים שונים, מתאים מאוד עם חלבי, ועם עגבניות, מעשיר כל שקשוקה, ומוסיף טעם פיקנטי לחביתות. ניתן למרוח אותו על בצק פריך, לגלגל, וליצור עוגיות שבלולים נהדרות. אפשר להגיש עם פסטה, או להוסיף למאפי שמרים מלוחים.

חומרים:

- 1 קופסת זיתים
- 9 שיני שום
- 1/3 חבילת פטרוזליה
- 1-2 כף שמן זית
- 1 כף מיץ לימון

הכנה:

שמים את כל הרכיבים במעבד מזון, וטוחנים **בפולסים** עד שכל הסלט קצוץ היטב. אפשר גם בסלייסר מסתובב, להכניס את כל הרכיבים ולערבב היטב, עד שהכל קצוץ לחלוטין. מאחסנים בקופא סגורה ושומרים בקרור. נשמר במקרר שבועיים ויותר.