



- 5 צרורות של אזוב מצוי
 - כף שמן זית
 - כפית מלח
 - כף שומשום
- עלי קורנית לא חובה! 2 כפיות מלח



- 1. הפרידו את עלי האזוב מהענפים ושטפו במים (אפשר להוסיף עלי קורנית).
 - 2. קלו את העלים במחבת עד להשחמה.
- 3. העבירו את תערובת העלים למערבל מזון וטחנו עד למרקם קצוץ, גרוס דק.
 - 4. העבירו את התערובת לקערה והוסיפו לה כף שומשום.
 - 5. ערבבו היטב עד לקבלת תערובת אחידה.

! רצוי להעביר את הזעתר לשמירה על הטריות והטעם