

מחממים (אבל לא מרתיחים) מים, מוסיפים מלח ביחס של כף מלח לכל כוס מים, ושופכים לתוך הצננת עד שיכסו את כל הירקות. סוגרים לשבעה ימים, והשומר מוכן.

### ההגשה:

מוציאים את השומר, חותכים לעיגולים לרוחב, שופכים מעל שמן זית, מפזרים גרגרי אניס ומגישים כתוספת לבשר או דגים.

## שומר כבוש

2-3 ראשי שומר

2 גזרים

3-4 לימונים קטנים

1 ענף שומר בר או 2 כפיות זרעי שומר

1 כף שטוחה גרגרי אניס

מים חמים

מלח (כף לכל כוס מים)

שוטפים היטב את השומר ומורידים בעזרת סכין חדה את החלקים הפגומים (אם יש כאלו). קולפים את הגזר וחותכים לעיגולים דקים עד כמה שאפשר.

שוטפים את הלימונים וחותכים לרבעים. מכניסים לצננת את ענף השומר, גרגרי האניס, טבעות הגזר, רבעי הלימון וראשי השומר הנקיים.

