



### רכיבים:

200 גרם פלפלים אדומים חריפים מיובשים

1 לימון, קלוף מהקליפה הצהובה והלבנה

5 – 6 שיני שום, קלופות

1 כפית כמון

3 פלפלים אדומים מתוקים, קלויים על להבת הגז וקלופים

מלח

3-4 כפות שמן רגיל

**אופן ההכנה:**

1. משרים את הפלפלים במים לשעה. שופכים את המים ומעבירים את הפלפלים לקערת מעבד המזון.

2. מסלקים מהלימון את הגרעינים, קוצצים לקוביות ומוסיפים לקערת המעבד. מוסיפים את שאר המרכיבים ומרסקים למחית.

3. מאחסנים בצנצנת נקייה במקרר.