

## Zitronen - Eingemachte (L'hamed Mrequed)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Zitrone, Marokko

Zutaten für: 1 Einmachgla

		Reife Zitronen
3	Essl.	Olivenoel
250	ml	Wasser
		Salz

### Anleitung:

Die Zitronen gruendlich waschen. So vierteln, dass die einzelnen Teile noch miteinander verbunden bleiben. Das Innere der Zitronen gut salzen. Die Zitronen wieder zusammenfalten und in ein Einmachglas geben. Das Olivenoel ueber die Zitronen giessen und mit heissem Wasser auffuelen. Gut schliessen und einen Monat an einem kuehlen Ort stehen lassen.

Eingemachte Zitronen halten sich bis zu zwei Jahre. Fuer den Gebrauch das Fruchfleisch herausloesen und waschen.

Statt der Zitronen koennen auch Limetten (oder Limonen) genommen werden.