

Translations:Conserves lactofermentées/128/ar

املئي وعاءً كبيرًا بالطماطم (اتركي بعض المساحة، فسوف ينتفخ الخليط قليلًا) واسحقيها بيديك.
قم بتغطيته بقطعة قماش وحركه مرتين في اليوم، مع غمر الأجزاء الطافية (إذا كان هناك القليل من العفن الأبيض، فلا مشكلة)، لمدة 4 إلى 5 أيام، حتى يتوقف الخليط عن تكوين الفقاعات.
اجمع الأجزاء الصلبة (التي ستكون قد انفصلت عن الماء وطفت على السطح) وإطحنها (مع عمل ثقوب صغيرة) لإزالة البذور والجلد.
ضعي اللب في قطعة قماش وأغلقها مثل كيس بخيط وعلقها لمدة يوم واحد للسماح للعصير بالسيلان. ثم ضع الكيس (وهو لا يزال مغلقًا) بين لوحين مع وضع ثقل في الأعلى لاستخراج الماء المتبقي لبضعة أيام، مع إزالة الماء كل يوم حتى لا ينفد المزيد.
ضع العجين في وعاء وأضف 25% من وزنه في الملح. بعد بضع ساعات، اعجني الكرة مرة أخرى وستصبح جاهزة!