

Translations:Conserve lactofermentées/165/ar

ثم تُترك للتخمير لمدة أسبوع واحد في درجة حرارة الغرفة، و3 أسابيع على الأقل في مكان بارد (على الرغم من أنه يمكن الاحتفاظ بها لفترة أطول لصنع الدولماس على مدار السنة، طالما أنها تبقى مغمورة دائماً).