

# Translations:Conserve lactofermentées/181/ar

---

ولكن إذا قمت بتخميرها لفترة طويلة جدًا (سنة واحدة في هذه الحالة)، فإنها تصبح حمضية جدًا. تقدم لنا luna\_kyung@\_الحل على مدونتها من خلال وصفتها لخرشوف القدس المخمر باللاكتومع الأعشاب البحرية والسّمسم المحمص، والتي يمكنك العثور عليها عن طريق كتابة "خرشوف القدس ديوجينيك" في جوجل. إن استخدام القليل من السكر (مصحح الحموضة) وزيت السمسم يعيد التوازن للحصول على نتيجة لذيذة!