

ترشی گوجه سبز تهیه کنیم

یکی از انواع ترشی های جدید و بسیار طرفدار ایرانی است که برخلاف دیگر ترشی ها به دلیل اینکه گوجه سبز یک میوه فصلی است در فصل بهار یا تابستان تهیه می شود. این ترشی علاوه بر اینکه طعم بسیار خوبی دارد برای سفره آرای می مفید است.

با مقدار موادی که در این دستور قرار گرفته است می توانید یک شیشه کوچک ترشی گوجه سبز تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقدار کمتر یا بیشتری ترشی گوجه سبز تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید.

مواد لازم

ترخون	۲ شاخه
نمک	به اندازه کافی
گوجه سبز	۵۰۰ گرم
سرکه سفید	به اندازه کافی

طرز تهیه ترشی گوجه سبز

مرحله اول: آماده سازی

برای تهیه ترشی گوجه سبز ابتدا ترخون را آبکش می کنیم و در صافی قرار می دهیم تا آب اضافی اش به طور کامل خارج شده و خشک شود. بعد گوجه سبزها را تمیز می شویم و در آبکش قرار می دهیم تا آب اضافه آن ها خارج شود و بعد با دستمال آشپزخانه تمیز گوجه سبزها را کاملا خشک می کنیم و در سینی قرار می دهیم تا به مدت ۳۰ دقیقه در سینی بمانند (لطفا روی هم در سینی نچینید) تا اگر رطوبتی در آن ها باقی مانده است کاملا از بین برود، زیرا رطوبت باعث کپک می شود.

مرحله دوم: مخلوط کردن مواد

سپس کمی از گوجه سبزها را در شیشه می ریزیم و لابه لای آن ها ترخون قرار می دهیم و مجددا گوجه سبز می ریزیم و ترخون تا شیشه پر شود.

(فقط از طرف شیشه ای برای این نوع ترشی استفاده باید کرد) بعد متناسب با مقدار ظرفیت شیشه ترشی سرکه در کاسه ای می ریزیمو کمی نمک به آن اضافه می کنیم و با هم مخلوط می کنیم

مرحله سوم: تهیه ترشی گوجه سبز

روی گوجه سبزها می ریزیم تا کاملا سرکه روی آن ها را بپوشاند و به مدت ۲ هفته به ترشی استراحت می دهیم تا در جای خشک و خنک آماده مصرف شود. نوش جان

فوت فن های دستور تهیه ترشی گوجه سبز

1. می توانید به دلخواه از ترکیب آب جوشیده با سرکه استفاده کنید تا تیزی کمتری داشته باشد.
2. تو جای تاریک و خنک نگه دارید بعد دوهفته ترشی آماده است.
3. از گوجه سبز رسیده استفاده کنید.